PAROWAR PR-0700

PL	*INSTRUKCJA OBSŁUGI*	6
UK	*OPERATING INSTRUCTIONS*	12
RU	*ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ*	17
D	*BEDIENUNGSANLEITUNG*	23
CZ	*NÁVOD K POUŽITÍ*	29
SK	*NÁVOD NA OBSLUHU*	34
RO	*INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE*	39
BG	*ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА*	44
UA	*ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ*	51

PAROWAR PR-0700

KARTA GWARANCYJNA

NR . . . . . .

Ważna wraz z dowodem zakupu

Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Parowar

Typ, model: . . . . . .

Nr fabryczny: . . . . . .

Data sprzedaży: . . . . . .

Rachunek nr: . . . . . .

. . . . . .

pieczątka i podpis sprzedawcy

SERWIS CENTRALNY
ul. Dr Jana Huberta 41
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. (25)759-12-31
INFOLINIA: 0801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Importer / Dystrybutor:

00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/32, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o. o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4

CE

PR0700_IM_201_21072011

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w orginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
   - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
   - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie ”naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:

a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),

b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),

c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
   - samodzielnych napraw
   - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
   - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich

d) celowe uszkodzenia sprzętu,

e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),

f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.

8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczątki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

NAPRAWA 1 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 2 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 3 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 4 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

Przed użyciem, prosimy przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. W wypadku przekazania komuś parowaru, wraz z nim należy przekazać również instrukcję.
Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, należy je jednak zachować tak długo, aż będziecie pewni, że parowar funkcjonuje prawidłowo. Na parowarze może znajdować się samoprzylepna naklejka z opisem jego właściwości - należy ją usunąć.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
W czasie korzystania z urządzeń elektrycznych należy stosować się do podstawowych zasad bezpieczeństwa, włącznie z poniższymi:

1. Nie wkładać kabla sieciowego, wtyczki lub zespołu podstawy do wody ani innych cieczy. Nie używać parowara w łazience lub w pobliżu jakichkolwiek źródeł wody, jak również nie używać go na zewnątrz budynku.

UWAGA: Groźba porażenia elektrycznego

2. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź też nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli ich praca nie będzie odbywała się pod nadzorem albo nie zostaną im przekazane instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
   Dzieci winny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystują one urządzenia do zabawy.
3. Nie wkładać do parowara zamrożonego mięsa lub drobiu – przed użyciem produkty należy w pełni rozmrozić.
4. Napełnić zbiornik do oznaczenia poziomu maksymalnego (890 ml), lecz nie powyżej. Jeżeli zbiornik będzie przepełniony, gotująca się woda może wytrysnąć i może uszkodzić parowar.
5. Nie dotykać gorących powierzchni zespołu podstawy, pokrywy, koszyków, miski do ryżu lub tacy do owoców.
6. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki przy podnoszeniu pokrywy, wyjmowaniu koszyków, tacy do owoców lub miski do ryżu oraz podnosić je używając uchwytów.
7. Nie sięgać ponad urządzeniem. Z otworów wentylacyjnych, koszyków i zespołu podstawy będzie uciekać para.
8. Trzymać ręce i twarz z dala od uciekającej pary w czasie podnoszenia pokrywy, koszyków, tacy do owoców lub miski do ryżu.
9. Ustawić parowar na stabilnej, poziomej i odpornej na temperaturę powierzchni, w pobliżu gniazda elektrycznego i poza zasięgiem dzieci.
10. Nie pozwalać aby kabel sieciowy zwisał poza krawędź blatu, gdzie mógłby on być przypadkowo chwycony lub przytrzaśnięty, szczególnie kiedy w pobliżu znajdują się dzieci.
11. Nie używać parowara w pobliżu firanek, półek lub szafek, jako że uciekająca para może je uszkodzić.
12. Nie wykładać koszyków papierem, folią itp., jako że zablokuje to przepływ pary.
13. Nie przykrywać parowara w czasie jego używania.
14. Nie umieszczać parowara na, ani w pobliżu płyty kuchennej lub palnika oraz trzymać kabel sieciowy z dala od gorących powierzchni.
15. Wyjmować wtyczkę kabla sieciowego z gniazda ściennego, kiedy parowar nie jest używany oraz przed jego przenoszeniem i czyszczeniem. Przed czyszczeniem i przechowywaniem pozwolić, aby parowar całkowicie ostygł.
16. Nie używać akcesoriów i dodatków innych niż dostarczone przez producenta.
17. Nie używać parowara do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji.
18. Nie używać parowara po tym jak zacznie źle funkcjonować albo zostanie uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczka. W parowarze nie ma części nadających się do naprawy przez użytkownika. Parowar musi być zwrócony do naprawy lub wymiany, w celu uniknięcia niebezpieczeństw.
19. Wszelkie naprawy powinny być dokonywane przez autoryzowany serwis.

Uwaga: Urządzenie wolno podłączyć wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.
Urządzenie służy tylko do użytku domowego.

Przygotowanie do użycia
Po oczyszczeniu urządzenia włączyć je i pozostawić na 30 minut bez umieszczania wewnątrz jakiejkolwiek żywności. Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną.

Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji. Po upłynięciu tego czasu opłukać tacki w wodzie i osuszyć wszystkie części. Ta czynność jest wymagana tylko podczas pierwszego użycia.

Przygotowanie

1. Ustawić parowar na stabilnej, poziomej i odpornej na temperaturę powierzchni, w pobliżu gniazda elektrycznego i poza zasięgiem dzieci.
2. Z parowara będzie uciekała para, toteż nie należy go ustawiać w pobliżu firanek, pod półkami lub szafkami, ani w pobliżu czegokolwiek co mogłoby być uszkodzone przez wydobywającą się parę.
3. Skrócić kabel sieciowy przez zwinięcie go dookoła miejsca służącego do chowania kabla pod zespołem podstawy.
4. Trzymać pod ręką talerze lub tacki, w celu odkładania na nie koszyków po gotowaniu, jako że będzie z nich ściekać woda. Będzie to dobry moment na wyjęcie chochli, szczypiec itp. potrzebnych do opróżnienia koszyków. Przygotować rękawice kuchenne (lub mieć pod ręką ściereczkę).
5. Założyć rurę parową dookoła grzałki.
6. Zagotować 890 ml wody w czajniku.

Napełnianie zbiornika

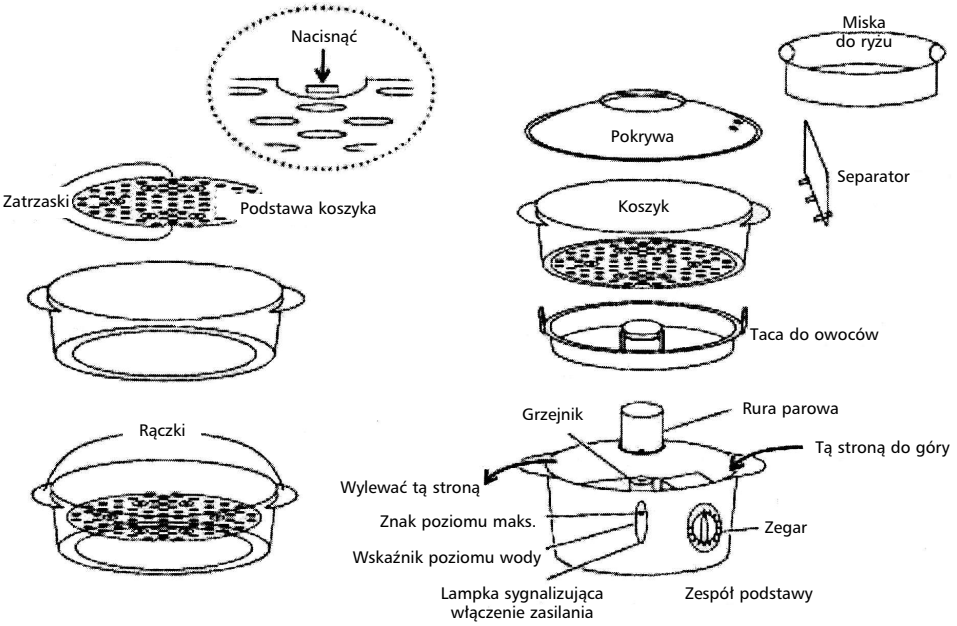
7. Napełnić zbiornik wrzącą wodą aż do znacznika poziomu maksymalnego (890 ml).
8. Nie dodawać niczego do wody. Przyprawy, marynaty itp. mogą uszkodzić powierzchnie zbiornika i grzałki.

Dolewanie wody

9. Jeżeli zamierzacie gotować na parze dłużej niż 40 minut, należy dolewać wodę do zbiornika co 20 minut albo gdy poziom wody zmniejszy się do około połowy.
   a) Używać wrzącą wodę.
   b) Wlewać ją powoli do zbiornika poprzez rączki zespołu podstawy.
   c) Zwracać uwagę na wskaźnik poziomu wody - nie dopuścić do przekroczenia poziomu maksymalnego.
   d) Wlewać wodę powoli tak, aby uniknąć rozlewania.

Taca do owoców

Taca do owoców chroni zbiornik i grzałkę przed sokami wytwarzanymi przez gotujące się produkty żywnościowe. Jeżeli jakiekolwiek płyny dostaną się do wody w zbiorniku, mogą one uszkodzić grzałkę i powierzchnię zbiornika.



Napełnianie koszyków

10. Postawić tacę na sok na górze zbiornika, następnie w wypadku:
    1 koszyka: położyć dolny koszyk (najmniejszy) na górze tacy na sok i ułożyć produkty w koszyku;
    2 koszyków: położyć drugi koszyk (średni) na górze dolnego koszyka, tak, aby obrzeże na jego dolnej stronie wpasowało się w wewnętrzną ściankę koszyka dolnego, a potem napełnić ten koszyk produktami;
    3 koszyków: położyć trzeci koszyk (największy) na górze drugiego koszyka, tak, aby obrzeże na jego dolnej stronie wpasowało się w wewnętrzną ściankę koszyka drugiego, a potem napełnić ten koszyk produktami.
11. Ażeby możliwa była cyrkulacja pary:
    a) Produkty należy układać w koszykach luźno;
    b) Kiedy tylko jest to możliwe, produkty układać w jednej warstwie;
    c) Pozostawiać odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami;
    d) Przy układaniu warstw w koszykach, pozostawiać odstępy pomiędzy poszczególnymi kawałkami w każdej warstwie.
12. Ażeby gotowanie było równomierne:
    a) Starać się pociąć wszystkie kawałki produktów żywnościowych w koszyku mniej więcej na kawałki o jednakowych rozmiarach;
    b) Układać większe kawałki, lub produkty o dłuższym czasie gotowania, bliżej zbiornika z wodą;
    c) Układać mniejsze kawałki, lub produkty o krótszym czasie gotowania, dalej od zbiornika z wodą;
    d) Nie martwić się zbytnio o przegotowanie - gotowanie na parze jest stosunkowo delikatną metodą gotowania i kilka dodatkowych minut nie ma generalnie większego znaczenia;
    e) Nie przegotowywać ryb - mięso ryb po przegotowaniu tarci walory smakowe.

Uwaga: Sok z górnego koszyka będzie spływał do koszyka dolnego. Nie układać produktów o delikatnym smaku i zapachu poniżej produktów o smaku i zapachu intensywniejszym albo warzyw poniżej produktów tłustych.

Gotowanie na parze

13. Położyć pokrywę na górze, tak, aby jej obrzeże pasowało do zewnętrznej ściany górnego koszyka.
14. Włożyć wtyczkę kabla zespołu podstawy do gniazda ściennego, jeżeli gniazdo ścienne zawiera wyłącznik, włączyć go, a następnie ustawić zegar na pożądany czas gotowania (do 60 minut).
15. Lampka sygnalizująca włączenie zasilania zaświeci się i będzie świecić się tak długo aż zegar nie powróci do zera.
16. Kiedy zegar powróci do zera i gotowanie na parze skończy się, parowar sam się wyłączy a lampka sygnalizująca włączenie zasilania zgaśnie. Zegar ma konstrukcję mechaniczną a nie elektroniczną, toteż może on tykać jeszcze przez chwilę po wyłączeniu gotowania.

Gotowanie dłuższe niż 40 minut

17. Jeżeli zamierzacie gotować na parze dłużej niż 40 minut, należy
    a) obserwować poziom wody i/lub zegar oraz dolać wodę, kiedy poziom w zbiorniku spadnie do mniej więcej połowy, albo
    b) ustawić zegar na połowę czasu gotowania, a wówczas dzwonek przypomni wam o konieczności dolania wody do zbiornika.
18. Ażeby ugotować w całości dużą porcję produktu, taką jak przykładowo cały kurczak, należy zacząć od kroku 10 (a) opisanego wcześniej, a następnie:
    a) Położyć kurczaka w dolnym koszyku;
    b) Nacisnąć zatrzaski mocujące w kierunku do środka podstawy;
    c) Wyjąć podstawę na zewnątrz;
    d) Wpasować drugi koszyk w górną ściankę pierwszego koszyka;
    e) Założyć pokrywę na drugi koszyk.

Uwaga: Nie wyjmować podstawy z dolnego koszyka. Układanie produktów na tacy do soków nie jest dobrym pomysłem.

Wygotowanie się wody

19. Urządzenie posiada termostat, co zabezpiecza parowar w przypadku wygotowania się wody.
20. Zalecamy jednak unikać takich sytuacji, ponieważ tracicie kontrolę nad procesem gotowania.
21. W wypadku gdy, zdarzy się wygotowanie wszystkiej wody, termostat wyłączy zasilanie grzałki, lecz lampka sygnalizująca włączenie parowara będzie nadal się świecić.
22. Termostat będzie się okresowo włączał i wyłączał tak długo aż przypomnicie sobie o dolaniu wody lub zegar powróci do zera i wyłączy parowar.
23. Należy ustawić zegar na zero, pozwolić, aby parowar ostygł przez kilka minut, a następnie nalać do pełna wrzącej wody i ponownie ustawić zegar na wymagany czas dalszego gotowania.
24. Przy obliczaniu potrzebnego czasu dalszego gotowania, należy uwzględnić łączny czas dotychczasowego gotowania na parze oraz

część czasu pomiędzy wygotowaniem się wody a ponownym włączeniem, ponieważ proces gotowania nie zatrzymał się natychmiast po wygotowaniu się wody ze zbiornika.

Opróżnianie

25. Kiedy zegar powróci do zera, rozlegnie się dźwięk dzwonka, lampka sygnalizująca włączenie zasilania zgaśnie i parowar wyłączy się.
26. Wyjąć wtyczkę kabla zespołu podstawy z gniazda ściennego.
27. Wszystko będzie gorące - używać rękawic kuchennych lub ściereczki - chwytać za uchwyty.
28. Para będzie uciekać z koszyków - trzymać ręce, twarz itp. z dala od miejsc ponad parowarem. Nie nachylać się nad nim.
29. Przy podnoszeniu pokrywki, ustawić ją pod kątem w taki sposób, aby para nie uciekała w naszą stronę.
30. Położyć pokrywkę na talerzu lub tacy.
31. Wyjąć koszyki i postawić je na talerzach lub tacach przed podaniem dań.
32. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu tacy na sok - oprócz tego, że jest ona bardzo gorąca, jeżeli sok zostanie rozlany, mogą powstać plamy.
33. Ewentualna woda pozostała w zbiorniku powinna być pozostawiona tam do ostygnięcia, następnie należy ją wylać poprzez jedną z rączek, aby uniknąć dostania się wody do włącznika zegarowego lub zamoczenia wtyczki kabla zasilającego.

Czasy gotowania

Czasy podane w instrukcji na ostatniej stronie mają zastosowanie do pojedyńczej warstwy produktów żywnościowych w dolnym koszyku stosowanym samodzielnie. Będziecie musieli przedłużyć te czasy, jeżeli:

a) używane są dwa lub trzy koszyki, jako że ta sama ilość pary będzie musiała ogrzać większą ilość produktów;
b) jakiś szczególny rodzaj produktu jest gotowany w drugim lub trzecim koszyku; ogólnie mówiąc, im dalej produkt znajduje się od grzałki, tym dłużej trwa jego gotowanie;
c) produkt jest ułożony w koszyku w wielu warstwach.

Będziecie musieli poeksperymentować, aby ustalić czasy i położenia odpowiednie dla waszych ulubionych produktów i ich kombinacji.

Ryba jest ugotowana, kiedy jej mięso ma wygląd nieprzezroczysty i może być łatwo rozdrabniane na kawałki. Mięso należy gotować tak długo, jak długo ściekający sos jest przezroczysty. Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie jak najkrócej, w celu zachowania ich zieleni i twardości.

Włożenie do schłodzonej wody zatrzymuje proces gotowania.

Miska do ryżu

Przy gotowaniu ryżu, oprócz wody w zbiorniku, należy dolać wodę również do miski z ryżem. Objętość wody dolanej do miski z ryżem powinna wynosić w przybliżeniu jeden i ćwierć razy objętość samego ryżu.

Miskę do ryżu należy umieścić w najwyższym koszyku. Soki z innych produktów zmieniłyby smak ryżu, a dodatkowy płyn spowodowałby rozgotowanie ryżu na papkę.

Separator

Nadaje się on do przegrodzenia najmniejszego koszyka przez środek, chociaż można go wstawić do każdego koszyka.

UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda ściennego i pozostawić parowar do całkowitego ostygnięcia.

Czyszczenie

Umyć pokrywę, miskę do ryżu, koszyki, separator, tacę na sok i rurę parową w ciepłej mydlanej wodzie, a następnie dokładnie je opłukać i wysuszyć.

Nie zalecamy korzystania ze zmywarki do naczyń, jako że może to doprowadzić do uszkodzenia powłok na powierzchni koszyków itp.

Wytrzeć zespół podstawy, wewnątrz i na zewnątrz, za pomocą zwilżonej ścierki. Trudne do usunięcia plamy można zmyć za pomocą odrobiny płynu do mycia naczyń, lecz należy pamiętać o całkowitym usunięciu wszystkich zanieczyszczeń przed ponownym użyciem parowara.

Nie wkładać zespołu podstawy do wody ani żadnych innych płynów.

Nie stosować ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

Usuwanie kamienia

Z czasem na wewnętrznej powierzchni zbiornika i grzałce może odkładać się kamień. Osad ten będzie pogarszał skuteczność parowara i może skrócić jego żywotność.

Usunąć kamień możemy za pomocą wlania do zbiornika 600 ml przezroczystego octu, włożyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazda i ustawić zegar na 20 minut. Dopilnować, aby w czasie wykonywania tej czynności kuchnia była dobrze przewietrzana, jako że podgrzewany ocet będzie wydzielał nieprzyjemny zapach.

Nie wkładać w czasie czyszczenia kamienia koszyków, miski do ryżu lub pokrywki.

Po upływie 20 minut pozostawić parowar do całkowitego ostygnięcia, następnie wylać ocet i kilkakrotnie przepłukać zbiornik zimną wodą, celu usunięcia wszelkich pozostałości octu.
Wylewać od końca zbiornika, aby zapobiec przedostaniu się płynu do zegara z przodu lub zamoczenia wtyczki kabla z tyłu parowara.
Dokładnie wytrzeć do sucha zespół podstawy.
Nie stosować żadnych innych środków poza przezroczystym octem i nie stosować żadnych gotowych odkamieniaczy.

Składanie i przechowywanie
Koszyki zostały zaprojektowane w sposób pozwalający na ich składanie, tak, aby w czasie przechowywania zajmowały mniej miejsca niż konwencjonalne parowary.
Należy odwrócić kolejność wkładania koszyków. Postawić największy koszyk na zespole podstawy, włożyć średni koszyk do jego wnętrza, a następnie najmniejszy koszyk do wnętrza koszyka średniego. Następnie należy nałożyć tacę na sok do wnętrza najmniejszego koszyka (wchodzi ciasno), odwrócić miskę do ryżu do góry dnem i położyć ją na tacy do soku. Obrócić separator na bok i położyć na misce do ryżu, a następnie położyć pokrywę na całości. Łączna wysokość jest mniejsza niż 270 mm.

Dane techniczne:
Moc: 600-700 W
Napięcie: 220-240 V~
Częstotliwość: 50 Hz

Ekologia – Ochrona Środowiska

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci" umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.
Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.
W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 2,20kg e

Warzywa		
Karczochy, świeże	2-3 średniej wielkości	40-45 minut (dolewać wodę do zbiornika)
Szparagi	400 g	15 minut
Groszek, zielony	400 g	18-20 minut
Brokuły	400 g	15 minut
Brukselka	400 g	15-18 minut
Kapusta	1 główka, bez głąba i pocięta na ósemki	20 minut
Marchewka, plasterki	400 g	15 minut
Kalafior	1 główka, obrana	15 minut
Kukurydza w kaczanach, świeża		15 minut
Grzyby, świeże	200 g	10-13 minut
Fasolka, zielona, w strąkach	400 g	12-15 minut
Papryka, bez ziaren i pokrojona	1 cała papryka	10 minut
Ziemniaki, białe, ogólnego przeznaczenia, obrane i pokrojone	900 g	20 minut
Ziemniaki, młode, całe	10-12	20-25 minut
Szpinak, świeży	250 g	10 minut
Mięsa i drób		
Cały kurczak (bez farszu)	do 1,5 kg	60-70 minut
Nie należy próbować gotowania kurczaków ważących więcej niż 1,5 kg. Ich wielkość nie pozwoli na odpowiednią cyrkulację pary i mogą one nie ugotować się całkowicie. Nie napełniać kurczaka farszem. Dolać wody do zbiornika po 30 minutach.		
Pierś z kurczaka (filety bez kości) (w zależności od rozmiarów i grubości)	400 g	20-30 minut
Parówki (frankfurterki) (przed gotowaniem nakłuć)	400 g	15 minut
Ryby i owoce morza		
Małże jadalne, świeże	400 g	20-30 minut
Wyrzucić małże, które były otwarte przed gotowaniem. Gotować na parze aż małże całkowicie się otworzą. Wyrzucić te małże, które nie otworzą się w wyniku gotowania.		
Krewetki, świeże	400 g	6-8 minut
Ogon homara, mrożony	2 kawałki	20-22 minuty
Filety rybne, świeże, 6-13 mm grubości, płastuga, makrela, pstrąg itp.	200 g	10 minut
Kotlety rybne, świeże, 19-25 mm grubości, łosoś, dorsz, tuńczyk itp.	200 g	
Ryż, płatki i wyroby mączne		
Ryż biały, 2 porcje	200 g z 300 ml wody	35-40 minut
Ryż brązowy, 2 porcje	200 g z 300 ml wody	45-50 minut (dolewać wodę do zbiornika)
Kasza "kuskus", 2 porcje	150 g z 300 ml wody	10-12 minut
Makaron (spaghetti), 2 porcje	100 g z 500 ml wody	20 minut

Read these instructions before use and keep them safe.
If you pass the appliance on, pass on the instructions too.
Remove all packaging, but keep it until you are satisfied that the product is working. You may find a plastic label on the product, listing its features - peel this off.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, follow basic safety precautions, including the following:

DANGER Electric Shock Risk

1. Don't put the mains lead, plug, or base unit in water or any other liquid. Don't use the steamer in the bathroom or near any source of water, and don't use it outdoors.
2. The steamer should be used by or under the supervision of a responsible adult.
3. Don't put frozen meat or poultry in the steamer - defrost fully before use.
4. Fill the reservoir up to, but not over, the max mark (890ml/1 1/2 pt). If you overfill, boiling water may be ejected, and you may damage the steamer.
5. Don't touch the hot surfaces of the base unit, lid, baskets, rice bowl, or juice tray.
6. Use oven gloves or a cloth when lifting the lid, baskets, juice tray, or rice bowl, and lift them only by the handles.
7. Don't reach over the top of the steamer. Steam will escape from the vents, the baskets, and the base unit.
8. Keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam when lifting the lid, baskets, juice tray, or rice bowl,
9. Position the steamer on a firm, level, heat resistant surface, close to a power socket, and out of reach of children.
10. Don't let the mains lead hang over the edge of the working surface, where it might be caught accidentally or tripped over, especially if there are children about.
11. Don't use the steamer near or below curtains, shelves, or cupboards, as the escaping steam may damage them.
12. Don't line the baskets with paper, foil, etc., as this will block the steam holes.
13. Don't cover the steamer during use.
14. Don't place the steamer on or near a hotplate, hot hob or burner, and keep the mains lead away from hot surfaces.
15. Unplug the steamer from the power socket when not in use, before moving and before cleaning. Let it cool down fully before cleaning and storing away.
16. Don't use accessories or attachments other than those supplied by the manufacturer.
17. Don't use the steamer for any purpose other than those described in these instructions.
18. Don't operate the steamer after it malfunctions or if the mains lead or plug is damaged. There are no user-serviceable parts. It must be returned for repair or replacement in order to avoid hazard.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
    Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Household use only

Before use

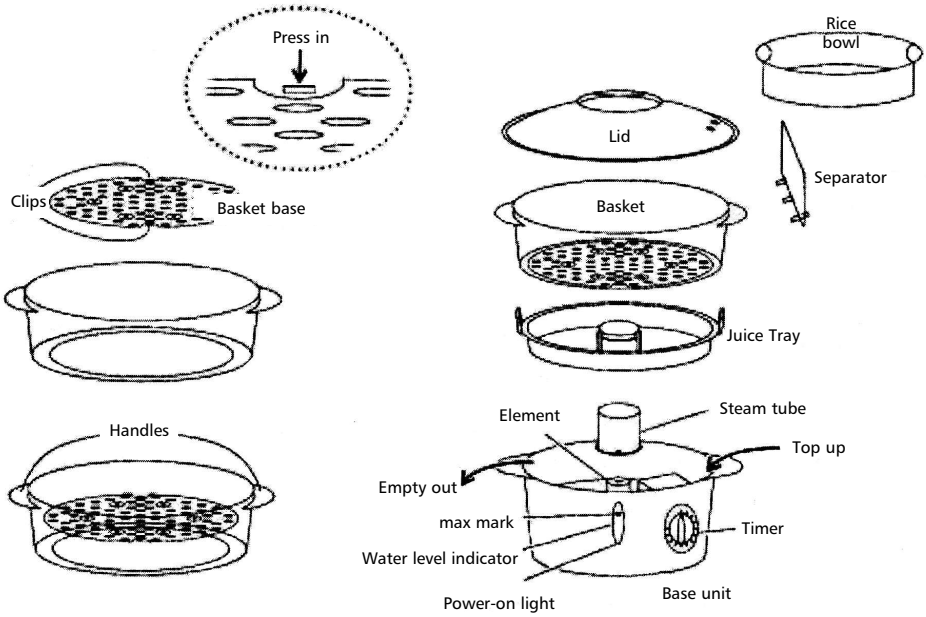
After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure suffi cient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time.

Preparation

1 . Put the base unit on a firm, level, heat-resistant surface, close to a power socket, and out of reach of children.
2. Steam will escape, so don't put it near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
3. Shorten the mains lead by winding excess lead round the cord storage area underneath the base unit.
4. Have dinner plates or a tray handy to put the baskets on afterwards, as they'll drip. This would be a good time to set out serving spoons, tongs, etc, for emptying the baskets. Check the location of the oven gloves (or have a cloth to hand).
5. Fit the steam tube round the element.
6. Boil 890ml (1 1/2 pt) of water in a kettle.

Filling the reservoir

7. Fill the reservoir to the max mark (890ml/1 1/2 pt) with the boiling water. This will give up to 40 minutes steaming, enough time for most foods. If you need to cook for longer than 40 minutes, top up the reservoir every 20 minutes or so.
8. Don't add anything to the water. Seasonings, marinades, etc. may damage the surfaces of the reservoir and element.



9. If you intend to steam for more than 40 minutes, top up the reservoir every 20 minutes or so, or when the water level sinks to about half.
   a) Use boiling water
   b) Pour it slowly into the reservoir via the base unit handles
   c) Keep an eye on the water level indicator - don't let it get above max
   d) Pour slowly to avoid splashing

Filling the baskets

10. Put the juice tray on top of the reservoir, then for
    1 basket) fit the bottom basket (the smallest) on top of the juice tray, then put food into the basket
    2 baskets) put the second basket on top of the bottom basket, so the rim on its underside fits inside the wall of the bottom basket, then fill it
    3 baskets) put the third basket (the biggest) on top of the second basket, so the rim on its underside fits inside the wall of the second basket, and fill it
11. To allow the steam to circulate:
    a) Pack food loosely in the baskets
    b) Whenever possible, use single layers of food
    c) Leave spaces between the pieces
    d) When layering food in a basket, leave spaces between the pieces in each layer
12. For uniform cooking:
    a) Try to cut all pieces of food in a basket to roughly the same size
    b) Put larger pieces, or food with long cooking times, nearest the reservoir
    c) Put smaller pieces, or food with short cooking times, furthest from the reservoir
    d) Don't worry too much about overcooking - steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter
    e) Don't overcook fish — it'll chew like rubber and taste like cardboard NB Juices from the upper basket(s) will drip into the basket(s) below. Don't put delicate flavours below strong flavours, or vegetables beneath greasy foods.

Steaming

13. Put the lid on top, so that its rim fits outside the wall of the topmost basket.
14. Plug the base unit into the power socket, switch the socket on, if switchable, and turn the timer to the required lime (up to 60 minutes).
15. The Power-on light at the bottom of the water level indicator will come on and will remain on until the timer returns to 0.
16. When the timer returns to 0, steaming has finished, the steamer will switch itself off, and the Power-on light will gc off. The timer is clockwork, not electronic, so it may tick for a bit after steaming has finished.

Over 40 minutes?

17. If you intend to steam for more than 40 minutes
    a) either keep an eye on the water level and/or the timer, and top up the reservoir with boiling water at about the half way mark
    b) or set the timer for half the steaming time, then the bell will alert you to top up the reservoir

Whole chicken? - No problem!

18. To steam a bulky item, such as a whole chicken, go to 10 (a) above, then:
    a) Sit the chicken in the bottom basket
    b) Look at the base inside the second basket
    c) Press the retaining clips in towards the centre of the base
    d) Lift the base out
    e) Fit the second basket on top of the first
    f) Fit the lid to the second basket NB Don't remove the base from the bottom basket. Putting food in the juice tray is not a good idea.

Boiling dry

19. Don't worry - we thought of this and fitted a thermostat.
20. It's still not a good idea, as you lose control of the cooking process, but it needn't be a disaster (more of an "Oops - I hcpe no-one's looking").
21. In the event of a boil-dry occurring (that sounds much better than "if you forget and let it boil dry", doesn't it) the thermostat will cut off power to the element, but the Power-on tight will remain.
22. The thermostat will cycle on and off until you remember to add water, or until the timer returns to 0 and switches off.
23. Turn the timer to 0, let it cool for a couple of minutes, then top up with boiling water and start the timer.
24. When calculating the time needed, allow for the whole of the time already spent steaming, and part of the time between running dry and restarting, as the cooking process will not have stopped immediately the reservoir ran dry.
25. If you watch the cooking process, there's no reason why the rescue operation shouldn't be 100% successful.
26. If it isn't, then a piquant sauce should do the rick - try something with lemon or lime in it first. If all else fails, ginger, garlic, or chilli will hide absolutely anything.

Emptying

27. When the timer returns to 0, the bell will sound, the Power-on light will go out, and the steamer will switch off.
28. Unplug the base unit from the power socket.
29. Everything will be hot - use oven gloves or a cloth - use the handles.
30. Steam will escape from the baskets - keep hands, face, etc. away from the area above the steamer. Don't lean over it.
31. When lifting the lid, angle it to direct steam away from your body.
32. Lay the lid on a plate or tray.
33. Lift off the baskets and set them down on plates or a tray before serving.
34. Take care when removing the juice tray - apart from being very hot, the juices are likely to stain if spilt.
35. Any water remaining in the reservoir should be left to cool, then poured via one of the handles, to avoid getting the timer switch or mains lead wet.

Timing

The times given in the cooking guide on the next page are for a single layer of food in the bottom basket, used on its own. You will need to extend these times.

a) if two or three baskets are used, as the same amount of steam is having to heat a greater volume of food
b) if a particular food is cooked in the second or third basket. Generally speaking, the further the food is from the element, the longer it will take to cook.
c) if food is layered within a basket.

You will need to experiment to find the times and positions which suit your favourite foods and food combinations.

Fish is cooked when it appears opaque and can be flaked easily. Cook meat until the juices run clear. Leaf vegetables should be cooked as little as possible, to keep them green and crisp.

Plunging into iced water will stop the cooking process (plunging the food, that is).

The rice bowl

When cooking rice, add water to the rice bowl in addition to the water in the reservoir. The volume of water added to the rice bowl should be roughly one and a quarter times the volume of the rice.

Put the rice bowl in the topmost basket. Juices from other foods will alter the flavour of the rice, and the additional liquid may make the rice mushy.

The separator

This fits across the centre of the smallest basket, although it can be used in any of the baskets.

CARE AND MAINTENANCE

Unplug the steamer from the power socket and let it cool down fully before cleaning.

Cleaning

Wash the lid, rice bowl, baskets, separator, juice tray, and steam tube in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry.

We do not recommend using a dishwasher, as this may affect the surface finish of the baskets, etc.
Wipe the base unit, inside and out, with a clean damp cloth. Stubborn stains may be removed with a little washing-up liquid, but make sure you remove all trace of it before using the steamer Don't put the base unit in water or any other liquid.
Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

Descaling

In time, scale deposits may build up on the interior surfaces of the reservoir and element. These deposits will impair the efficiency of the steamer, and may shorten its working life.
To descale the reservoir and element, fill the reservoir with 600ml white vinegar, plug it into the power socket, and set the timer to 20 minutes.
Ensure the kitchen is well ventilated while doing this, as heating the vinegar will give off an unpleasant smell.
Don't fit the juice collector, baskets, hce bowl, or lid.
After the 20 minutes is up, leave it to cool completely, then pour out the vinegar and rinse the reservoir several times with cold water, to remove all trace of the vinegar.
Pour from the end of the reservoir, to prevent liquid getting to the timer at the front, or the mains lead at the rear. Dry the base unit thoroughly.
Don't use any liquid other than white vinegar, and don't use a proprietary descaler.

Stacking and storing

The baskets have been designed to stack, to occupy less storage space than conventional steamers.
Reverse the order of the baskets. Sit the largest basket on top of the base unit, put the middle basket inside it, then put the smallest basket inside the middle one. Now put the juice tray inside the smallest basket (it's a tight fit), then turn the rice bowl upside down and put that on top of the juice tray. Turn the separator on its side and lay it on the rice bowl, then put the lid on top of the lot, The total height is less than 270mm (10 1/2 inches).

Ecology – Environmental Protection

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.

Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.
This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 2.20kg e

Vegetables		
Artichokes, fresh	2-3 medium sized	40-45 minutes (top up the reservoir)
Asparagus	400g (1lb)	15 minutes
Bears, green	400g (1lb)	18-20 minutes
Broccoli	400g (1lb)	15 minutes
Brussels sorouts		15-18 minutes
Cabbage	1 head, cored and cut into eighths	20 minutes
Carrots, sliced	400g (1lb)	15 minutes
Cauliflower	1 head, cored	15 minutes
Corn on the cob, fresh		15 minutes
Courgettes, sliced	400g (1lb)	10 minutes
Mushrooms, fresh	200g (1lb)	10-13 minutes
Peas, ftreen, shelled	400g (1lb)	12-15 minutes
Peppers, deseeded & sliced	1 whole pepper	10 minutes
Potatoes, white, all purpose, peeled & chopped	900g (1lb)	20 minutes
ftrtatoes. new, whole	10-12	20-25 minutes
Spinach, fresh	250g (1/2 lb)	10 minutes
Meat and poultry		
Whole chicken (unstuffed)	up to 1.5 kg (3 lb)	60-70 minutes
Don't try to steam a chicken weighing more than 1.5kg, its size will prevent the steam from circulate properly and it may not cook fully, and don't stuff the chicken. Top up the reservoir after about 30 minutes.		
Chicken breasts (boneless fillets) (depending on size and thickness)	400g (1lb)	20-30 minutes
Frankfurter sausages [prick before cooking)	400g (1lb)	15 minutes
Fish and seafood		
Mussels, fresh	400g (1lb)	10-15 minutes
Don't use mussels that are opei prior to cooking. Steam until the shells open fully Discard any that don't open after cooking.		
Prawns, fresh	400g (1lb)	6-8 minutes
Lobster tail, frozen	2 pieces	20-22 minutes
Fish fillets, fresh, 6-13mm (1/4 - 1/2") thick, plaice, mackerel, trout-etc.	200g(1/2 / 2lb)	10 minutes
Fish steaks, fresh, 19-25mm (3/4 - 1") thick, salmon, cod. tuna etc.	200g(1/2 / 2lb)	12-17 minutes
Rice, cereal and pasta		
White rice, 2 servings	200g with 300ml water	35-40 minutes
Brown rice, 2 servings	200g with 300ml water	45-50 minutes(top up the reservoir)
Couscous, 2 servines	150g with 300ml water	10-12 minutes
Pasta (spaghetti), 2 serving	100g with 500ml water	20 minutes

Перед первым применением просьба прочитать настоящую инструкцию и хранить её в безопасном месте. В случае передачи пароварки другой особе, вместе с пароваркой необходимо передать также инструкцию по обслуживанию.

Необходимо удалить с устройства все материалы упаковки, следует их, однако, сохранять так долго, пока будете уверенны, что пароварка функционирует правильно. На пароварке может находиться самоклеящеюся наклейка с описанием её свойств - необходимо наклейку удалить.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время пользования электрическими устройствами необходимо соблюдать основные правила по технике безопасности, включительно с нижеуказанными:

1. Не вкладывать сетевого провода, штепсельной вилки, или набора подставки ни в воду, ни в другие жидкости. Не применять пароварки в ванной комнате или вблизи каких-либо источников воды, как и также не применять её вне здания.

ВНИМАНИЕ: Угроза поражения электрическим током.

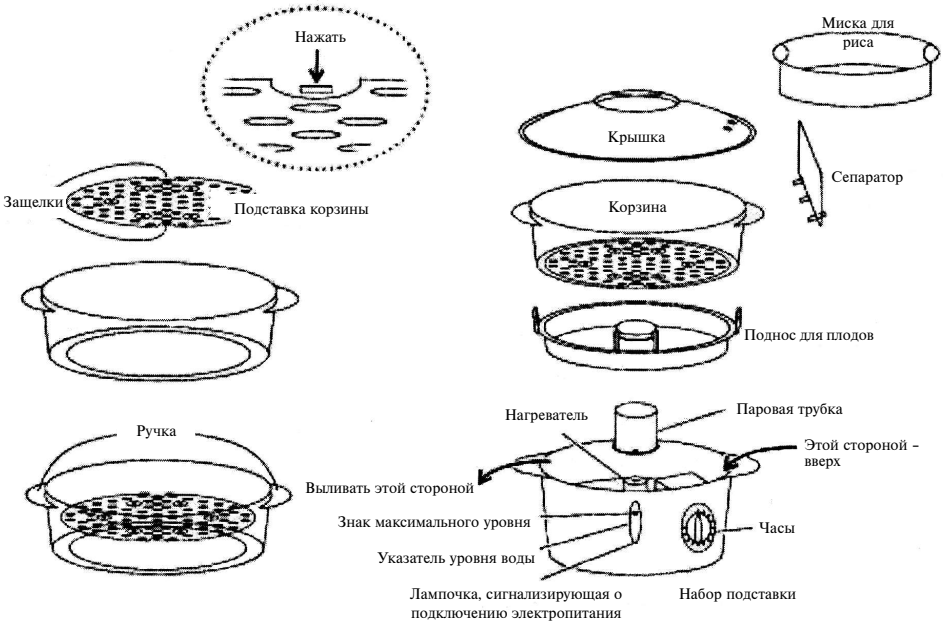
2. Устройство не предназначено для обслуживания лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими способностями, либо лицами, не обладающими соответственным опытом или знанием, если их работа не будет происходить под надзором или им не будет сообщена инструкция по обслуживанию устройства лицом, которое отвечает за их безопасность.
   Дети должны оставаться под надзором, чтобы иметь уверенность в том, что они не воспользуются устройством для забавы.
3. Не следует вкладывать в пароварку замороженного мяса или замороженной домашней птицы – перед применением продукты необходимо полностью разморозить.
4. Наполнить емкость до знака максимального уровня (890 мл), но не выше. В случае если емкость будет переполнена, то кипящая вода будет выбрызгивать, и это может повредить пароварку.
5. Не касаться горячих поверхностей набора подставки, крышки, корзин, миски для риса или подноса для фруктов.
6. Необходимо применять кухонные рукавицы или тряпочки при подымании крышки, вынимании корзин, подноса для фруктов или миски для риса, а также подымать их, применяя захваты.
7. Не протягивать руки и не наклоняться над устройством. Из вентиляционных отверстий, корзин и набора подставки будет выходить пар.
8. Во время поднятия крышки, корзин, миски для риса или подноса для фруктов, следует держать руки и лицо вдали от выходящего пара.
9. Установить пароварку на стабильной, горизонтальной поверхности, стойкой к температуре, вблизи электрической розетки и за пределами занятия детей.
10. Не позволять, чтобы сетевой провод свисал за край стола, поскольку он может быть случайно схвачен или зажат, особенно когда вблизи находятся дети.
11. Не применять пароварки вблизи занавесок, полок или шкафчиков, поскольку выходящий пар может их повредить.
12. Нельзя обкладывать корзины бумагой, пленкой и т.п., поскольку это может заблокировать выход пара.
13. Не прикрывать пароварку во время её применения.
14. Не размещать пароварку на кухонной плите, ни близи неё или её горелки, а также следует держать сетевой провод вдали от горячих поверхностей.
15. Следует вынимать штепсельную вилку сетевого провода из стенной розетки, когда пароварка не применяется или перед её переноской и чисткой. Перед чисткой и хранением пароварки следует обеспечить, чтобы она полностью остыла.
16. Не применять других принадлежностей и добавок, чем те, которые были доставлены производителем.
17. Не применять пароварки для других целей, чем для тех, которые описаны в настоящей инструкции.
18. Не применять пароварки после того, как она начнет плохо функционировать или будет поврежден сетевой провод или штепсельная вилка. В пароварке нет частей, которые пригодны для ремонта, выполняемого самим пользователем. С целью избегания опасности, пароварка должна быть возвращена для выполнения ремонта или для её замены.
19. Все ремонты пароварки должны производиться на авторизованном пункте сервисного обслуживания.

Внимание: Устройство можно подключать исключительно к розетке с защитным контактом.

Устройство служит только для домашнего применения.

Подготовка к работе

После очистки, надо включить сушилку и оставить ее работающей пустой (без продуктов внутри) на 30 мминут. Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой прицедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения. После этого времени, надо сполоснуть поддоны и осушить все части прибора. Это необходимо только во время первого использования.



Приготовление

1. Установить пароварку на стабильной, горизонтальной поверхности, стойкой к температуре, вблизи электрической розетки и за пределами занятия детей.
2. Из пароварки будет выходить пар, поэтому не следует её устанавливать вблизи занавесок, под полками или шкафчиками, ни вблизи других каких-либо предметов, которые могут быть повреждены под воздействием выходящего пара.
3. Сократить сетевой провод при помощи сворачивания его вокруг места, служащего для хранения кабеля под набором подставки.
4. Под руками необходимо держать тарелки или подносы с целью откладывания на них корзин после готовки, поскольку с них будет стекать вода. Это будет хорошим моментом для доставания поварешки, щипцов и т.п., необходимых для освобождения корзин. Следует подготовить также кухонные рукавицы (или иметь под руками тряпочку).
5. Заложить паровую трубку вокруг кипятильника.
6. Вскипятить 890 мл воды в чайнике.

Наполнение емкости

7. Наполнить емкость кипяченой водой вплоть до показателя максимального уровня (890 мл).
8. Ничего не следует додавать к воде. Приправы, маринады и т.п. могут повредить поверхность емкости и кипятильника.

Доливание воды

9. В случае если намереваетесь готовить на паре дольше, чем 40 минут, то необходимо доливать воду в емкость через 20 минут, или когда уровень воды уменьшится до около половины.
   а) Применять кипящую воду.
   б) Вливать воду в емкость следует неспешно при посредстве ручки набора подставки.
   в) Обращать внимание на указатель уровня воды - не допустить к превышению максимального уровня.
   г) Вливать воду неспешно таким образом, чтобы избежать разливания.

Поднос для фруктов

Поднос для фруктов защищает емкость и кипятильник от соков, производимых приготовляемыми пищевыми продуктами. Если какая-либо жидкость попадет в воду, находящуюся в емкости, то эта жидкость может повредить кипятильник и поверхность емкости.

Наполнение корзин

10. Установить поднос для сока наверху емкости, а затем в случае:
    1 корзины: положить нижнюю корзину (самую меньшую) наверх подноса для сока и уложить продукты в корзине;
    2 корзин: положить вторую корзину (среднюю) наверх нижней корзины, таким образом, чтобы кромки на её нижней стороне подходили к

внутренней стенке нижней корзины, а затем наполнить эту корзину продуктами;

3 корзин: положить третью корзину (наибольшую) наверх второй корзины, таким образом, чтобы кромки на её нижней стороне подходили к внутренней стенке второй корзины, а затем наполнить эту корзину продуктами;

11. Для того чтобы была возможна циркуляция пара:
    а) Продукты необходимо укладывать в корзинах свободно;
    б) Когда это является возможным, то продукты следует укладывать одним слоем;
    в) Следует оставлять промежутки между отдельными кусочками;
    г) При укладывании слоев в корзинах следует оставлять промежутки между отдельными кусочками в каждом слое.
12. Для того чтобы приготовление было равномерным:
    а) Стараться порезать все кусочки пищевых продуктов более-менее на кусочки одинаковых размеров;
    б) Укладывать бульшие кусочки или продукты с бульшим временем приготовления, ближе емкости с водой;
    в) Укладывать меньшие кусочки или продукты с более коротким временем приготовления, дальше от емкости с водой;
    г) не беспокоится слишком за приготовление – готовка на паре является относительно легким методом приготовления и несколько дополнительных минут не имеют особенно большого значения;
    д) Не готовить рыбы – мясо рыб после приготовления теряет свои вкусовые качества.

Внимание: Сок из верхней корзины будет стекать в нижнюю корзину. Не следует укладывать продукты с деликатным вкусом и запахом ниже продуктов с более интенсивным вкусом и запахом, или укладывать овощи ниже жирных продуктов.

Приготовление на паре

13. Положить крышку наверху таким образом, чтобы её кромки подходили к внешней стенке верхней корзины.
14. Вложить штепсельную вилку кабеля подставки в стенную розетку. Если стенная розетка имеет выключатель, то включить его, а затем установить часы на требуемое время приготовления (до 60 минут).
15. Лампочка, сигнализирующая о включении электропитания, засветится, и будет светиться так долго, пока часы не возвратятся на ноль.
16. Когда часы возвратятся на ноль и приготовление на пару закончится, то пароварка сама выключится, а лампочка, сигнализирующая о включении электропитания, погаснет. Часы имеют механическую, а не электронную конструкцию, поэтому часы могут идти еще в течение минуты после выключения приготовления.

Приготовление дольше, чем 40 минут

17. В случае если намереваетесь готовить на пару дольше, чем 40 минут, необходимо:
    а) следить за уровнем воды и/или часами, а также долить воду, когда уровень в емкости упадет до более-менее половины, либо
    б) установить часы на половину времени приготовления, и тогда звонок припомнит вам о необходимости доливания воды в емкость.
18. Для того чтобы готовить целиком большую порцию продукта, такую как, например, целый цыпленок, то следует начать от шага 10 (а), описанного перед тем, а после этого:
    а) Положить цыпленка в нижнюю корзину;
    б) Нажать защелки, крепящие по направлению к центру подставки;
    в) Вынуть подставку наружу;
    г) Установить вторую корзину в верхнюю стенку первой корзины;
    д) Заложить крышку на вторую корзину.

Внимание: Не вынимать подставку из нижней корзины. Укладывание продуктов на поднос для соков не является хорошим замыслом.

Выкипание воды

19. Устройство имеет термостат, что предохраняет пароварку в случае выкипания воды.
20. Рекомендуется, все-таки, избегать таких ситуаций, поскольку теряется контроль над процессом приготовления.
21. В случае, когда произойдет выкипание полностью всей воды, то термостат выключит электропитание кипятильника, а лампочка, сигнализирующая о подключении пароварки, будет далее светить.
22. Термостат будет периодически включаться и выключаться так долго, пока вы припомните себе о доливании воды, или часы вернутся к нулю и выключат пароварку.
23. Необходимо установить часы на ноль, позволить, чтобы пароварка остыла в течение нескольких минут, а затем налить дополна кипяченную воду и повторно установить часы на необходимое время дальнейшего приготовления.
24. При подсчете необходимого времени дальнейшего приготовления необходимо учесть общее время проводимого до сих пор приготовления на пару, а также часть времени между выкипанием воды и повторным включением, поскольку процесс приготовления не задержался сразу же после выкипания воды из емкости.

Вынимание

25. Когда часы вернутся к нулю, раздастся звук звонка, лампочка, сигнализирующая о включении электропитания, погаснет, и пароварка выключится.
26. Следует вынуть штепсельную вилку провода набора подставки из стенной розетки.
27. Все находится в горячем состоянии – необходимо применять кухонные рукавицы или тряпочки – держать следует за ручки.
28. Пар будет выходить из корзин – необходимо держать руки, лицо и т.п. в отдалении от мест над пароваркой. Не следует наклоняться над пароваркой.
29. При подымании крышки необходимо установить её под углом таким способом, чтобы пар не выходил в сторону пользователя пароварки.
30. Положить крышку на тарелку или на поднос.
31. Перед подачей блюд следует вынуть корзины и поставить их на тарелках или подносах.
32. Следует соблюдать осторожность при вынимании подноса для сока – кроме того, поднос является очень горячим. Если будет разлит сок, то могут возникнуть пятна.
33. Вода, которая возможно могла остаться емкости, должна быть оставлена там до остывания, затем необходимо её вылить при посредстве одной из ручек, чтобы избежать проникновения воды к часовому включателю или попадания воды на штепсельную вилку провода питания.

Время приготовления

Значения времени, представленные на последней странице инструкции, имеют применение для отдельного слоя пищевых продуктов в нижней корзине, применяемой самостоятельно. Необходимо будет продолжить время приготовления, если:

а) используются две или три корзины, поскольку то же самое количество пара будет должно нагреть большее количество пищевых продуктов;
б) некоторый отдельный вид продукта приготавливается во второй и третьей корзине; вообще говоря, чем дальше продукт находится от кипятильника, тем дольше длится его приготовление;
в) продукт укладывается в корзину несколькими слоями.

Должны будете поэкспериментировать, чтобы установить время и положения, соответствующие для ваших излюбленных продуктов и их комбинаций.

Рыба является приготовленой, когда её мясо имеет непрозрачный вид и может легко размельчаться на кусочки. Мясо следует готовить так долго, как долго соус, который стекает, является прозрачным. Лиственные овощи должны приготовляться в течение как можно краткого времени, с целью сохранения их зелени и твердости.

Вложение продуктов в охоложенную воду задерживает процесс приготовления пищи.

Миска для риса

При приготовлении риса, кроме воды в емкость, необходимо долить воду также в миску с рисом. Объем воды, долитой в миску с рисом, должен составлять приблизительно один и четверть объема самого риса.

Миску для риса необходимо разместить в наивысшей корзине. Соки с других продуктов изменили бы вкус риса, а дополнительная жидкость вызвала бы переварку риса на месиво.

Сепаратор

Сепаратор годится для перегородки наименьшей корзины через середину, хотя можно его вставить в каждую корзину.

СОХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

Перед тем, как приступить к чистке, необходимо вынуть штепсельную вилку питательного провода из стенной розетки и оставить пароварку для полного остывания.

Чистка

Следует умыть крышку, миску для риса, корзины, сепаратор, поднос для сока и паровую трубку в теплой мыльной воде, а затем старательно их прополоскать и высушить.

Не рекомендуется пользоваться посудомоечной машиной, поскольку это может привести к повреждению покрытия на поверхности корзин и т.п.

Следует вытереть набор подставки, внутри и снаружи, при посредстве влажной тряпочки. Пятна, трудные для удаления, можно смыть с помощью небольшого количества жидкости для мытья посуды, только следует помнить о полном удалении всех загрязнений перед повторным применением пароварки.

Не следует вкладывать набора подставки в воду, ни в никакие другие жидкости.

Не применять никаких абразивных чистящих средств, ни растворителей.

Удаление камней

По истечению некоторого времени на внутренней емкости и кипятильнике могут отлагаться камни. Этот осадок (нарост) будет ухудшать эффективность работы пароварки и может сократить её срок действия.

Удалить камни можно с помощью вливания в емкость 600 мл прозрачного уксуса, вложить штепсельную вилку питательного провода в розетку и установить часы на 20 минут. Следует присмотреть за тем, чтобы во время выполнения этой операции, кухня была хорошо проветрена, поскольку подогреваемый уксус будет выделять неприятный запах.

Не вкладывать во время чистки от камней в пароварку корзин, миски к рису или крышки.

После истечения 20 минут следует оставить пароварку для полного остывания, затем вылить уксус и несколько раз прополоскать емкость холодной водой с целью удаления всех остатков уксуса.

Выливать следует от конца емкости, чтобы предотвратить проникновение жидкости в часы спереди или обмачивания штепсельной вилки провода сзади пароварки.

Следует старательно вытереть насухо набор подставки. Не применять никаких других средств, кроме прозрачного уксуса, и не применять никаких готовых химических средств для удаления камней.

Сборка и хранение

Корзины были спроектированы таким образом, что позволяет на их сборку, таким способом, чтобы во время хранения занимали менее места, чем традиционные пароварки.

Следует изменить очередность вкладывания корзин. Необходимо поставить наибольшую корзину на набор подставки, вложить среднюю корзину в её середину, а затем - наименьшую корзину внутрь средней корзины. Затем следует наложить поддон для сока внутрь наименьшей корзины (входит тесно), перевернуть миску для риса вверх дном и положить ее на поддон для сока. Повернуть сепаратор набок и положить на миску для риса, а затем положить крышку на целый комплект. Общая высота является меньше, чем 270 мм.

Технические данные:

Мощность: 600-700 Вт
Напряжение: 220-240 В ~
Частота: 50 Гц

Экология – Охрана окружающей среды

Символ «перечеркнутого мусора», изображенный на электрооборудовании или упаковке показывает, что данное оборудование не должно считаться обыкновенным домашним отходом и нельзя помещать его в специальные емкости.

Ненужное или отработанное электрооборудование нужно сдать в специальные определенные с этой целью пункты сбора, организированные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации.

Этим способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрица- тельных последствий для природной окружающей среды и предоставляет возможность восстановить материалы, из которых состоит данный продукт.

Вес: 2.20кг e

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

Importer address:
real, -Hypermarket OOO,
Leningradskoye shosse 71G,
125445, Moscow, Russia

Овощи		
Артишоки, свежие	2-3 средней величины	40-45 минут (доливать воду в емкость)
Спаржа	400 г	15 минут
Горошек, зеленый	400 г	18-20 минут
Капуста брокколи	400 г	15 минут
Брюссельская капуста		15-18 минут
Капуста	1 головка, без кочерыжки и порезанная на восьмушки	20 минут
Морковка, ломтики	400 г	15 минут
Цветная капуста	1 головка, очищенная	15 минут
Кукуруза в початках, свежая		15 минут
Грибы, свежие	400 г	10 минут
Фасоль, зеленый, в стручках	200 г	10-13 минут
Красный перец, без зерен, порезанный	400 г	12-15 минут
Красный перец, без зерен, порезанный	1 весь красный перец	10 минут
Картофель, белый, общего предназначения, очищенный и порезанный.	900 г	20 минут
Картофель, молодой, целый	10-12	20-25 минут
Шпинат, свежий	250 г	10 минут
Мясо и домашняя птица		
Целый цыпленок (без фарша)	до 1,5 кг	60-70 минут
Не нужно пытаться приготовить цыплят, которые весят больше, чем 1,5 кг. Их величина не позволит на обеспечение соответствующей циркуляции пара, и они могут полностью не приготовиться. Не наполнять цыпленка фаршем. Долить воду в емкость после 30 минут.		
Грудка из цыпленка (филе без кости) (в зависимости от размеров и толщины)	400 г	20-30 минут
Сосиски (перед приготовлением проколоть)	400 г	15 минут
Рыба и плоды моря		
Съедобные моллюски, свежие	400 г	10-15 минут
Следует выбросить моллюски, которые открыты перед приготовлением. Готовить на паре, пока моллюски полностью откроются. Выбросить те моллюски, которые не откроются в результате приготовления.		
Креветки, свежие	400 г	6-8 минут
Хвост омара, мороженый	2 куска	20-22 минуты
Рыбное филе, свежее, 6-13 мм толщины, камбала, скумбрия, форель и т.п.	200 г	10 минут
Рыбные котлеты, свежие, 19-25 мм толщины, лосось, треска, тунец и т.п.	200 г	12-17 минут
Рис, ломтики и мучные изделия		
Белый рис, 2 порции	200 г с 300 мл воды	35-40 минут
Коричневый рис, 2 порции	200 г с 300 мл воды	45-50 минут (доливать воду в емкость)
Каша "кус-кус", 2 порции	150 г с 300 мл воды	10-12 минут
Макароны (спагетти), 2 порции	100 г с 500 мл воды	20 минут

Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie die Bedienung- sanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Wenn Sie den Dampfkochtopf an jemanden weitergeben, danke Sie daran ihm auch die Bedienungsanleitung zu geben. Entfernen Sie die Verpackung, heben Sie sie aber so lange auf, bis Sie sicher sind, dass der Dampfkochtopf richtig funktioniert. Auf dem dem Dampfkochtopf kann eine selbstklebende Folie angebracht sein, entfernen Sie sie auch.

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Niemals das Netzkabel, den Fuß und den Stecker ins Wasser oder in anderen Flüssigkeiten tauchen. Benutzen Sie das Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe von anderen Flüssigkeiten und auch nicht Außen.

Achtung: Stromschlaggefahr

2. Das Gerät sollte nur von erwachsenen Personen benutzt werden oder unter Beobachtung eines Erwachsenen.
3. Geben Sie in das Gerät keine eingefrorenen Lebensmittel – vor dem Gebrauch auftauen.
4. Befüllen Sie das Gerät bis zu maximalen Anzeige (890 ml), aber nicht über diese. Wenn man zu viel Wasser einfüllt kann es passieren, dass beim Kochen das Wasser herausläuft und das Gerät beschädigt.
5. Die heißen Flächen des Dampfkochtopfes, den Deckel, die Schüssel und das Tablett nicht anfassen.
6. Benutzen Sie einen Handtuch oder Küchenhandschuhe wenn Sie den Deckel anheben wollen, beim herausnehmen der Körbe , des Tabletts oder der Schüssel.
7. Fassen Sie nicht über das Gerät, weil aus den Körben, dem Fuß und den Lüftungslöchern Dampf austritt.
8. Halten Sie Hände und das Gesicht weit vom dem heißen Dampf entfernt beim Heben des Deckels, der Körbe und anderer Teile des Gerätes.
9. Stellen Sie den Dampfkochtopf auf einer stabilen, waagerechten und wärmebeständigen Grundlage in der Nähe einer Steckdose und weit von Kindern entfernt.
10. Vergewissern Sie sich, ob das Kabel nicht überhängt bzw. nicht an heißen Flächen vorbeiführt.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gardinen, Regalen und Schränken, weil der Dampf sie beschädigen kann.
12. Die Körbe nicht mit Papier oder Folie auslegen – das Behindert die Zirkulation des Dampfes.
13. Decken Sie den Dampfkochtopf während des Benutzens nicht zu.
14. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe der Herdplatten.
15. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bzw. vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Vor dem Reinigen lassen Sie das Gerät abkühlen.
16. Benutzen Sie nur das vom Hersteller dazugegebene Zubehör.
17. Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
18. Keinesfalls Geräte mit beschädigtem Kabel bzw. Stecker benutzen. In diesem Gerät gibt es keine Teile die man selbst reparieren könnte. In so einem Fall geben Sie das Gerät in eine Servicestelle ab.
19. Alle Reparaturen sollten von einer Servicestelle vorgenommen werden.

Achtung: Schalten Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Schutzleitung ein.
Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Vorbereitung zum Gebrauch

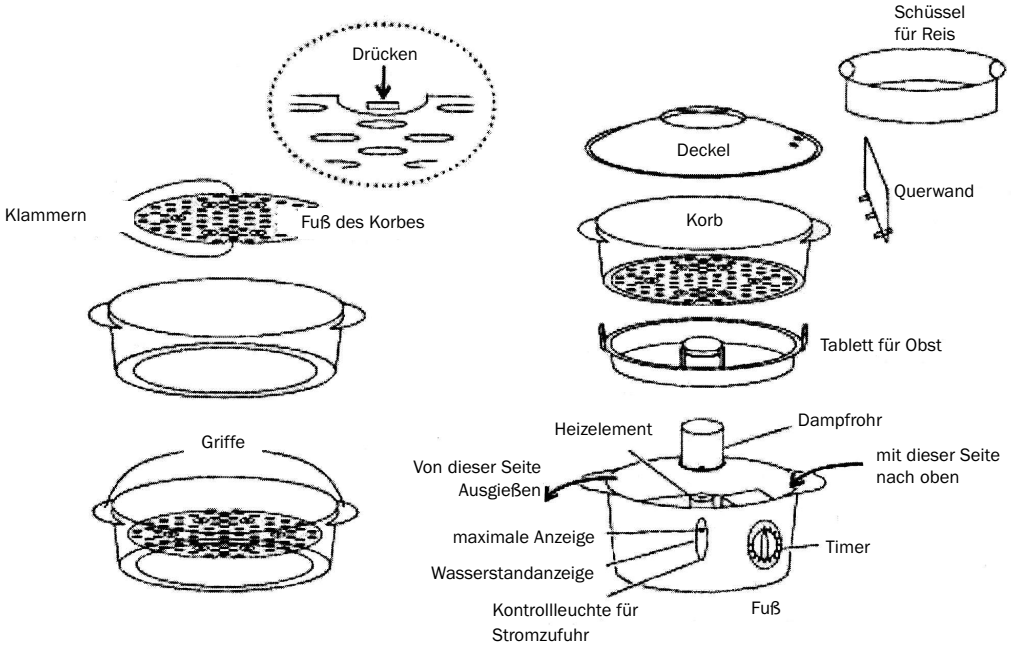
Nachdem das Gerät gereinigt worden ist, schalten Sie es ein und lassen Sie es 30 Minuten lang in Betrieb sein, ohne ins Innere jegliche Lebensmittel zu stecken. Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Nach Ablauf dieser Zeit spülen Sie die Tabletts mit Wasser und lassen Sie alle Elemente trocknen. Diese Tätigkeit ist nur bei erster Inbetriebnahme erforderlich.

Vorbereitung

1. Stellen Sie den Dampfkochtopf auf einer stabilen, waagerechten und wärmebeständigen Grundlage in der Nähe einer Steckdose und weit von Kindern entfernt.
2. Aus dem Dampfkochtopf wird Dampf entweichen deshalb stellen Sie ihn nicht in der Nähe von Gardinen unter Regalen und Schränken und allem was beschädigt werden kann auf.
3. Verkürzen Sie den Netzkabel indem Sie ihn in das Kabelfach im Fuß einwickeln.
4. Bereiten Sie sich Teller und Tabletts vor, damit Sie die tropfenden Körbe abstellen können. Bereiten Sie auch Kellen und Löffeln vor, damit Sie die Körbe entleeren können. Legen Sie sich auch Küchenhandschuhe zu Hand.
5. Legen Sie das Dampfrohr an das Heizelement.
6. Kochen Sie 890 ml Wasser im Wasserkocher auf.

Das Befüllen des Behälters

7. Befüllen Sie das Gerät mit heißem Wasser bis zu maximalen Anzeige (890 ml).
8. Geben Sie dem Wasser nichts hinzu. Gewürze und Marinade können die Oberfläche des Behälters und das Heizelement beschädigen.



Wasser hinzufügen

9. Wenn Sie vorhaben länger als 40 Minuten mit Dampf zu Kochen, dann sollten Sie je 20 ml.

Wasser hinzufügen oder wenn die Wasserstandanzeige bis zu Hälfte sinkt.

a) Benutzen Sie heißes Wasser

b) Gießen Sie das Wasser vorsichtig ein durch die Griffe des Fußes.

c) Achten Sie auf die Wasserstandanzeige – überschreiten Sie nicht den maximalen Stand.

d) Gießen Sie das Wasser vorsichtig ein.

Tablett für Früchte

Das Tablett für Früchte schützt den Behälter und das Heizelement vor den Säften die aus den kochenden Lebensmitteln herauslaufen. Wenn andere Flüssigkeiten ins Wasser im Behälter gelangen kann es zu Beschädigung des Heizelementes und der Oberfläche des Behälters führen.

Das Befüllen der Körbe

10. Stellen Sie das Tablett für die Säfte auf dem Behälter als nächstes im Fall:
    1. Korb: legen Sie den unteren Korb (der kleinste) auf dem Tablett und legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
    2. Korb: legen Sie den zweiten Korb (den mittleren) auf den kleinsten, so damit die beiden Körbe ineinander passen und dann befüllen Sie den Korb.
    3. Korb: legen Sie den dritten Korb (den größten) auf den zweiten Korb, so damit die beiden Körbe ineinander passen und dann befüllen Sie den Korb.
11. Damit der Dampf zirkulieren kann:
    a) Lebensmittel sollten lose in den Körben liegen.
    b) Immer wenn es möglich ist legen Sie die Produkte in einer Schicht.
    c) Lassen Sie Abstände zwischen den jeweilige Stücken.
    d) Wenn Sie die Produkte schichtweise stapeln dann lassen Sie auch hier Abstände zwischen den Stücken.
12. Damit das Kochen gleichmäßig verläuft:
    a) Schneiden Sie die Lebensmittel in ungefähr gleiche Stücke.
    b) Legen Sie die Produkte die mehr Zeit benötigen in die Nähe des Wasserbehälters.
    c) Legen Sie die Produkte die weniger Zeit benötigen weiter weg vom Wasserbehälter.
    d) Sie müssen sich nicht sorgen, dass Sie die Garzeit verpassen – das Kochen mit Dampf ist sehr schonend und ein paar Minuten mehr machen nichts aus.
    e) Fisch sollte nicht überkocht werden weil es sonst sein Geschmack verliert.

Achtung: Saft vom obigen Korb wird zu den unteren Korb fließen. Legen Sie die Produkte mit feinem Geschmack und Duft tiefer als die Produkte mit intensivem Duft und Geschmack.

Kochen mit Dampf

13. Legen Sie den Deckel so auf den letzten Korb damit er richtig anliegt.
14. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, wenn die Steckdose einen Ein-/Ausschalter hat, dann schalten Sie sie ein und stellen Sie den Timer für die gewünschte Zeit ein (bis 60 Min).
15. Die Kontrollleuchte wird sich einschalten und so lange leuchten bis der Timer wieder 0 anzeigt.
16. Wenn der Timer wieder 0 anzeigt und das Kochen beendet wird, wird sich der Dampfkochtopf von selbst ausschalten und die Kontrollleuchte für Stromzufuhr wird sich auch ausschalten. Die Uhr ist mechanisch nicht elektronisch konstruiert, deshalb kann sie noch einige Zeit nach dem ausschalten ticken.

Kochen länger als 40 Minuten

17. Wenn Sie länger als 40 Minuten vorhaben mit Dampf zu Kochen, dann sollten Sie:
    a) den Wasserstand und die Uhr beobachten und Wasser hinzufügen, wenn der Wasserstand bis zu Hälfte sinkt, oder
    b) stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit und das Klingeln wird Sie daran erinnern Wasser hinzufügen.
18. Wenn Sie eine ganze Portion in einem Stück kochen wollen wie z.B. Hähnchen dann fangen Sie mit dem früher beschriebenen Punkt 10 (a) an, und dann:
    a) Legen Sie das Hähnchen in den unteren Korb;
    b) Drücken Sie die Klammern in die Mitte des Fußes;
    c) Nehmen Sie den Fuß heraus;
    d) Stellen Sie den zweiten Korb auf dem ersten;
    e) Legen Sie den Deckel auf dem zweiten Korb.

Achtung: Nehmen Sie den Fuß nicht aus dem unteren Korb. Das Stapeln von Produkten auf dem Tablett für Säfte ist keine gute Idee.

Auskochen des Wassers

19. Das Gerät verfügt über einen Thermostat, was den Dampfkochtopf vor dem kompletten verdampfen des Wassers schützt.
20. Sie sollten jedoch solche Situationen vermeiden, weil Sie dann die Kontrolle über den Kochvorgang verlieren.
21. Sollte es zu zum verdampfen des ganzen Wassers kommen, wird das Thermostat die Stromzufuhr zu dem Heizelement beenden, doch die Kontrollleuchte wird weiter leuchten.
22. Das Thermostat wird sich von Zeit zu Zeit ein- und ausschalten so lange bis Sie sich daran erinnern Wasser nachzufüllen oder bis der Timer wieder auf 0 zeigt und der Dampfkochtopf wird sich ausschalten.
23. Stellen Sie den Timer auf 0 und lassen Sie ihn ein paar Minuten abkühlen, als nächstes befüllen Sie ihn mit heißem Wasser und dann stellen Sie den Timer erneut auf die gewünschte Zeit.
24. Wenn Sie die Zeit für das weitere Kochen berechnen, dann müssen Sie die bisherige Kochzeit, die Zeit zwischen dem verkochen des Wassers und dem Wiedereinschalten einbeziehen, weil der Kochvorgang nicht automatisch gestoppt wurde als das Wasser verkocht ist.

Ausleeren

25. Wenn der Timer wieder auf 0 zeigt werden Sie ein Klingen hören, die Kontrollleuchte die das Einschalten des Gerätes signalisiert schaltet sich aus und damit auch das Dampfkochtopf.
26. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
27. Alles wird heiß sein – benutzen Sie Küchenhandschuhe und Lappen – benutzen Sie die Griffe.
28. Der Dampf wird aus den Körben entweichen – halten Sie Hände und Gesicht weit weg von den Stellen über dem Gerät. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
29. Wenn Sie den Deckel heben, dann halten Sie ihn so damit der Dampf nicht auf Sie gerichtet ist.
30. Legen Sie den Deckel auf einem Teller oder Tablett.
31. Entnehmen Sie die Körbe und stellen Sie sie auf Tellern oder Tabletts bevor Sie sie servieren.
32. Bewahren Sie Vorsicht beim Herausnehmen des Tabletts für den Fruchtsaft – es ist sehr heiß und zusätzlich wenn der Saft verschüttet wird bleiben Flecken.
33. Wenn noch Wasser im Behälter bleiben sollte, lassen Sie es auskühlen und dann gießen Sie das Wasser über einen Griff aus. In diesem Fall vermieden Sie das Wasser in den Timer gelangt und das das Netzkabel nass wird.

Kochzeiten

Die Zeiten, die in der Bedienungsanleitung auf der letzten Seite angegeben sind, gelten für eine Schicht von Lebensmitteln, die in einem der Körbe einzeln benutzt werden. Sie müssen die Zeiten verlängern wenn:

a) wenn 2 oder 3 Körbe benutzt werden, weil die gleiche Dampfmenge mehr Produkte erwärmen,
b) ein spezielles Produkt in 2 oder 3 Korb gekocht wird; allgemein je weiter ein Produkt weiter vom Heizelement entfernt ist desto länger dauert der Kochvorgang.
c) Die Lebensmitteln in den Körben gestapelt werden.

Sie müssen dann experimentieren, um die richtigen Kochzeiten und die Lage für Ihre Produkte zu ermitteln. Fisch ist gekocht, wenn das Fleisch nicht durchsichtig ist und sich leicht teilen läßt. Fleisch sollte man so lange kochen, bis der ausfließende Saft nicht mehr durchsichtig ist. Blattgemüse sollte sehr kurz gekocht werden, damit es grün und knackig bleibt. Schrecken Sie das Blattgemüse im kaltem Wasser dann wird der Kochvorgang gestoppt.

Schüssel für Reis

Beim Kochen von Reis sollten Sie Wasser nicht nur in den Behälter gießen sondern auch in die Schüssel.

Die Menge des Wassers in den Behälter sollte 1 und ein viertel der Menge des Reis ausmachen. Die Schüssel für Reis stellen Sie in den höchsten Korb. Die Säfte aus anderen Produkten würden sonst den Reis zusätzlich aufweichen und den Geschmack verändern.

Querwand

Eignet sich dafür um den kleinsten Korb zu teilen, aber Sie können ihn auch für jeden anderen Korb verwenden.

Konservierung

Bevor Sie das Gerät reinigen nehmen Sie den Stecken aus der Steckdose und lassen Sie den Dampfkochtopf auskühlen.

Reinigung

Reinigen Sie den Deckel, die Schüssel für Reis, die Körbe, die Querwand, das Tablett für Saft und das Dampfrohr im Seifenwasser und dann spülen Sie die Teile gründlich aus und lassen Sie sie trocknen. Sie sollten das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen sonst kann die Oberfläche der Körbe beschädigt werden.

Wischen Sie den Fuß von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Schwer entfernbare Flecke kann man mit ein wenig Spülmittel säubern, Sie sollten darauf achten, dass alle Flecke vor nächstem Benutzen entfernt werden. Stellen Sie den Fuß nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Benutzen Sie für die Reinigung keine Lösungsmittel.

Entkalkung

Manchmal kann sich auf der inneren Seite des Behälters und auf dem Heizelement Kalk bilden. Dieser Kalk kann die Wirksamkeit des Dampfkochtopfes senken und seine Lebensdauer verkürzen.

Den Kalk können Sie mit Hilfe von Essig entfernen.

Befüllen Sie den Behälter mit 600 ml durchsichtigen Essig und stellen Sie den Timer auf 20 Minuten. Denken Sie daran die Küche während des Vorgangs gut zu Lüften, weil der Essig unangenehmen Geruch entwickelt. Während der Reinigung stellen Sie die Körbe, die Schüssel, das Tablett und den Deckel nicht in das Gerät. Nach den 20 Minuten lassen Sie das Gerät abkühlen, dann gießen Sie den Essig aus und spülen Sie in mehrmals mit Wasser aus. Gießen Sie das Wasser aus dem Behälter so aus, dass der Stecker immer oben bleibt und damit das Wasser nicht in den Timer gelangt. Trocknen Sie den Fuß gut aus. Benutzen Sie keine anderen Mittel als nur den durchsichtigen Essig und keine fertigen Entkalker.

Aufbewahrung

Die Körbe wurden so entwickelt, dass man sie zusammenklappen kann und bei der Aufbewahrung weniger Platz als herkömmliche Dampfkochtöpfe benötigen. Sie sollten das Stapeln der Körbe umdrehen. Stellen Sie den größten Korb auf den Fuß, geben Sie dann den mittleren und dann den kleinen in den mittleren. Legen Sie dann das Tablett für den Saft in den kleinsten Korb (geht schwer rein), drehen Sie die Schüssel für Reis um und legen Sie sie auf dem Tablett. Drehen Sie die Querwand um und legen Sie sie auf die Schüssel und dann legen Sie auf alles den Deckel. Die Gesamthöhe des Gerätes ist dann kleiner als 270 mm.

Technische Daten:

Leistung: 600-700 W
Netzspannung: 220-240 V~
Frequenz: 50 Hz

Ökologie - Umweltschutz

Das Symbol „eines durchgestrichenen Abfallbehälters", angebracht auf einem Elektrogerät oder auf der Verpackung, weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als allgemeiner Hausmüll betrachtet werden darf und nicht in die für diesen Zweck vorgesehenen Behälter gehört.

Die nicht mehr benötigten oder verschlissenen Elektrogeräte sollten an die speziell für diesen Zweck eingerichteten Sammelstellen geliefert werden, organisiert von der öffentlichen Verwaltung und die für die Abgabe der Entsorgung unterliegenden Elektroausrüstung vorgesehen sind.

Gewicht: 2,20kg e

Gemüse		
Artischocken, frisch	2 – 3 mittlerer Größe	40 – 45 Minuten (fügen Sie Wasser in Behälter hizu)
Spargel	400 g	15 Minuten
Grüne Erbsen	400 g	18 – 20 Minuten
Broccoli	400 g	15 Minuten
Rosenkohl	400 g	15 – 18 Minuten
Kohl	1 Kopf ohne Strunk und in achtel geschnitten	20 Minuten
Karotten, Scheiben	400 g	15 Minuten
Blumenkohl	1 Kopf, geschält	15 Minuten
Maiskolben, frisch		15 Minuten
Pilze, frisch	200 g	10 – 13 Minuten
Grüne Bohnen in Schoten	400 g	12 – 15 Minuten
Paprika ohne Kerne, geschnitten	1 ganze Paprika	10 Minuten
Artischocken, frisch	2 – 3 mittlerer Größe	40 – 45 Minuten (fügen Sie Wasser in Behälter hizu)
Kartoffeln, weisse, allgemeiner Bestimmung, geschält und geschnitten	900 g	20 Minuten
Kartoffeln, junge, ganze	10 – 12	20 – 25 Minuten
Spinat, frisch	250 g	10 Minuten
Fleisch und Geflügel		
Hähnchen ganz (ohne Füllung)	bis 1,5 kg	60 – 70 Minuten
Versuche Sie nicht ein verhindert die richtige ganz gekocht werden. Geben Sie den Behälter Wasser hinzu. Hähnchen zu kochen, was mehr zirkulation des Dampfes und es in das Hähnchen keine Füllung.als 1,5 kg wiegt. Ihre größe kann pasieren, dass sie nicht Nach 30 Minuten giessen Sie in		
Hähnchenbrust (Filet ohne Knochen) (abhängig von Größe und Dicke)	400 g	20 – 30 Minuten
Würstchen (Frankfurter) – vor dem Kochen einstechen.	400 g	15 Minuten

Fisch und Meeresfrüchte		
Essbare Muscheln, frisch	400 g	20 – 30 Minuten
Die Muscheln, die vor dem so lange auf dem Dampf bis sie Kochen nicht geöffnet haben. Kochen geöffnet waren, sollten sich öffnen. Werfen Sie auch die Sie wegwerfen. Kochen Sie sie Muscheln weg, die sich beim		
Garnelen, frisch	400 g	6 – 8 Minuten
Hummerschwanz, tiefgefroren	2 Stück	20 – 22 Minute
Fischfilets, frisch, 6 -13 mm dick, Plattfisch, Makrele, Forelle usw.	200 g	10 Minuten
Fischkotletts, frisch , 19 – 25 mm dick, Lachs, Dorsch, Thunfisch	200 g	
Reiss, Haferflocken und Mehlprodukte		
Reis, weiss, 2 Portionen	200 g aus 300 ml Wasser	35 – 40 Minuten
Reis, braun, 2 Portionen	200 g aus 300 ml Wasser	45 – 50 Minuten (fügen Sie Wasser in Behälter hinzu)
Kuskus, 2 Portionen	150 g aus 300 ml Wasser	10 – 12 Minuten
Nudeln (Spaghetti), 2 Portionen	100 g aus 500 ml Wasser	20 Minuten

Před použitím si prosím přečtěte tento návod a uschovejte jej na bezpečném místě. Pokud svěříte parní hrnec jiným osobám, je třeba spolu s ním předat i tento návod.
Odstraňte všechny obalové materiály, avšak nevyhazujte je, dokud si nebudete jisti, že parní hrnec funguje správně. Na parním hrnci se může nacházet samolepící nálepka s popisem jeho vlastností – odstraňte ji.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
Při používání elektrických spotřebičů je nutno dodržovat základní pravidla bezpečnosti, včetně níže uvedených:

1. Neponořujte napájecí kabel, vidlici ani podstavec do vody nebo jiných kapalin. Nepoužívejte parní hrnec v koupelně, v blízkosti jiných zdrojů vody ani mimo budovy.

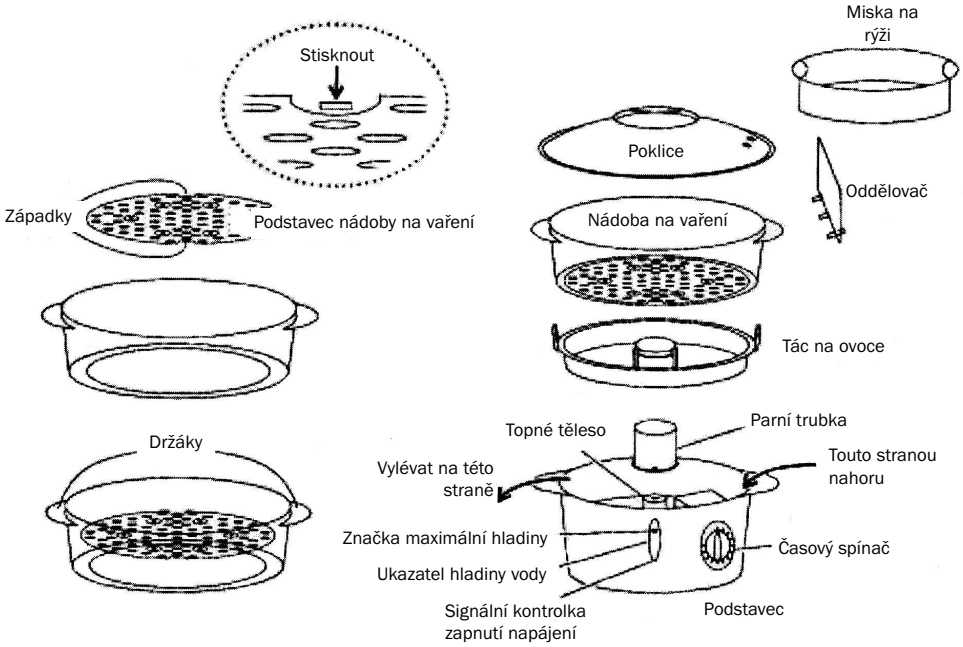
POZOR: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

2. Parní hrnec mohou obsluhovat pouze dospělé osoby nebo jiné osoby pod dozorem dospělých.
3. Nevkládejte do parního hrnce mražené maso nebo drůbež, potraviny je třeba před použitím plně rozmrazit.
4. Naplňte parní nádobu po značku maximální hladiny (890 ml), avšak ne více. Pokud bude parní nádoba přeplněná, vařící voda může vystříknout a poškodit parní hrnec.
5. Nedotýkejte se horkých povrchů podstavce, poklice, nádob, misky na rýži nebo tácu na ovoce.
6. Při zvedání poklice, vytahování nádob, tácu na ovoce nebo misky na rýži používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při zvedání používejte držáky.
7. Nedávejte ruce nad spotřebič. Z větracích otvorů, nádob a podstavce uniká pára.
8. Mějte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od unikající páry během zvedání poklice, nádob, tácu na ovoce nebo misky na rýži.
9. Postavte parní hrnec na stabilní, vodorovnou podložku odolnou vůči vysoké teplotě, v blízkosti elektrické zásuvky a mimo dosah dětí.
10. Nenechte napájecí kabel volně viset přes okraj kuchyňské linky, protože by mohlo dojít k jeho náhodnému zachycení nebo přiskřípnutí, zvláště když se kolem pohybují děti.
11. Nepoužívejte parní hrnec v blízkosti záclon, poliček nebo skříněk, protože je může poškodit unikající pára.
12. Nevykládejte nádoby papírem, fólií apod., protože to brání pohybu páry.
13. Při používání parní hrnec ničím nezakrývejte.
14. Neumisťujte parní hrnec na plotnu sporáku ani v její blízkosti. Napájecí kabel ukládejte v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
15. Pokud parní hrnec nepoužíváte, před jeho čištěním a přenášením vždy vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Před čištěním a uskladněním nechte parní hrnec úplně vychladnout.
16. Nepoužívejte jiné příslušenství a vybavení než doporučené výrobcem.
17. Nepoužívejte parní hrnec k jiným účelům než je uvedeno v tomto návodu.
18. Nepoužívejte parní hrnec, pokud nepracuje správně, pokud došlo k poškození napájecího kabelu nebo vidlice. Parní hrnec neobsahuje součástky, které by mohl uživatel vyměnit samostatně. Za účelem provedení opravy nebo výměny nějaké součástky je třeba parní hrnec odevzdat do servisu, aby nedošlo k ohrožení.
19. Veškeré opravy může provádět pouze autorizovaný servis.

Pozor: Spotřebič můžete zapojit pouze do zásuvky vybavené ochranným kolíkem.
Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Příprava k použití
Po vyčištění spotřebič zapněte a nechte jej zapnutý 30 minut na prázdno. Lehky vyvin kouře a zapachu je při tomto postupu normalni. Zajistěte dostatečne větrani. Po uplynutí této doby opláchněte tácy ve vodě a všechny součásti vysušte. Tento úkon se provádí pouze při prvním použití.

Příprava
1. Postavte parní hrnec na stabilní, vodorovnou podložku odolnou vůči vysoké teplotě, v blízkosti elektrické zásuvky a mimo dosah dětí.
2. Z parního hrnce bude unikat pára, proto jej nestavějte v blízkosti záclon, pod policemi, skříňkami ani v blízkosti jiných předmětů, které může poškodit unikající pára.
3. Zkraťte napájecí kabel jeho navinutím kolem místa, které slouží pro uschování kabelu pod podstavcem hrnce.
4. Mějte po ruce talíře nebo tácky, na které budete pokládat nádoby po vaření, aby z nich mohla odtéci voda. Bude to správná chvíle pro přípravu naběračeк a jiného náčiní pro vyprázdnění nádob. Připravte si kuchyňské rukavice (nebo alespoň utěrku).
5. Nasaďte parní trubku kolem topného tělesa.
6. Uveďte do varu 890 ml vody v konvici.



Plnění parní nádoby

7. Naplňte parní nádobu vařící vodou až po značku maximální hladiny (890 ml).
8. Nepřidávejte nic do vody. Koření, marinády apod. mohou poškodit povrch parní nádoby a topného tělesa.

Dolévání vody

9. Pokud chcete vařit na páře déle než 40 minut, je nutno dolévat vodu každých 20 minut nebo tehdy, když hladina vody klesne na polovinu.
   a) Používejte vařící vodu.
   b) Nalévejte ji do nádoby pomalu skrz rukojeti podstavce.
   c) Sledujte ukazatel hladiny vody – nedovolte, aby hladina přesáhla maximální úroveň.
   d) Nalévejte vodu pomalu tak, aby nedocházelo k rozlití.

Tác na ovoce

Tác na ovoce chrání nádobu a topné těleso před šťávami, které uvolňují vařené potraviny. Pokud se do vody v nádobě dostanou jakékoli jiné tekutiny, mohou poškodit topné těleso a povrch nádoby.

Naplnění nádob na vaření

10. Postavte tác na šťávu na horní část nádoby, a pak, pokud použijete:
    1 nádobu: postavte spodní nádobu (tu nejmenší) na vrch tácu na šťávu a vložte do ní potraviny;
    2 nádoby: postavte druhou nádobu (střední) na vrch spodní nádoby tak, aby okraj jejího dna zapadl mezi vnitřní stěny spodní nádoby, pak naplňte tuto nádobu potravinami;
    3 nádoby: postavte třetí nádobu (největší) na vrch druhé nádoby tak, aby okraj jejího dna zapadl mezi vnitřní stěny druhé nádoby, pak naplňte tuto nádobu potravinami.
11. Aby byla umožněna cirkulace páry:
    a) Ukládejte potraviny do nádob volně;
    b) Pokud je to možné, ukládejte potraviny jen v jedné vrstvě;
    c) Ponechte odstupy mezi jednotlivými kousky;
    d) Při ukládání vrstev do nádob ponechte mezery mezi jednotlivými kousky v každé vrstvě.
12. Aby bylo vaření stejnoměrné:
    a) Snažte se pokrájet všechny kousky potravin v nádobě na více méně stejné kousky;
    b) Větší kousky nebo potraviny s delší dobou vaření ukládejte blíž k nádobě s vodou;
    c) Menší kousky nebo potraviny s kratší dobou vaření ukládejte dál od nádoby s vodou;
    d) Nebojte se, že potraviny uvaříte příliš, vaření v páře je poměrně mírným způsobem vaření a několik minut navíc nemá obecně větší význam;
    e) Nevařte příliš dlouho ryby – maso ryb ztrácí po příliš dlouhém vaření chuťové vlastnosti.

Pozor: Šťáva z horní nádoby bude kapat do spodní nádoby. Nedávejte proto potraviny jemné chuti a vůně pod potraviny,

které mají intenzivnější chuť a vůni, nebo zeleninu pod tučné potraviny.

Vaření v páře

13. Položte poklici nahoru tak, aby její okraj zapadl do vnější stěny horní nádoby.
14. Vložte vidlici napájecího kabelu z podstavce do síťové zásuvky. Pokud je zásuvka vybavena vypínačem, zapněte ji a nastavte časový spínač na požadovanou dobu vaření (do 60 minut).
15. Rozsvítí se kontrolka signalizující zapnutí napájení a bude svítit tak dlouho, dokud časový spínač nebude ukazovat nulu.
16. Až nastavený čas vyprší a vaření v páře skončí, parní hrnec se sám vypne a kontrolka signalizující zapnutí napájení zhasne. Časový spínač je mechanický, nikoli elektrický, proto může tikat ještě chvíli po ukončení vaření.

Vaření delší než 40 minut

17. Pokud chcete vařit v páře déle než 40 minut, je nutno
    a) sledovat hladinu vody a/nebo časový spínač a dolít vodu, pokud hladina vody v nádobě klesne zhruba na polovinu nebo
    b) nastavit časový spínač na polovinu doby vaření, zvonek vám pak připomene, že je třeba dolít vodu do nádoby.
18. Chcete-li uvařit najednou velkou porci potravin, například celé kuře, začněte od bodu 10 (a) uvedeného výše a pak:
    a) Vložte kuře do spodní nádoby;
    b) Stiskněte upevňovací západky směrem do středu podstavce;
    c) Vytáhněte podstavec ven;
    d) Vložte druhou nádobu mezi horní stěny první nádoby;
    e) Nasaďte poklici na druhou nádobu.

Pozor: Nevytahujte podstavec ze spodní nádoby. Pokládání potravin na tác na šťávu není dobré řešení.

Vyvaření vody

19. Přístroj je vybaven termostatem, který chrání parní hrnec v případě vyvaření vody.
20. Doporučujeme však, abyste se takovým situacím vyhnuli, protože ztrácíte kontrolu nad procesem vaření.
21. Pokud dojde k vyvaření veškeré vody, termostat odpojí napájení topného tělesa, avšak kontrolka signalizující zapnutí parního hrnce bude svítit nadále.
22. Termostat se bude pravidelně zapínat a vypínat tak dlouho, dokud si nevzpomenete na to, že je třeba dolít vodu, nebo do vypršení času vaření, kdy časový spínač parní hrnec vypne.
23. Nastavte časový spínač na nulu, nechte parní hrnec několik minut vychladnout, pak naplňte nádobu do plna vařící vodou a opět nastavte časový spínač na požadovanou dobu dalšího vaření.
24. Při výpočtu požadované doby dalšího vaření je třeba vzít v úvahu celkovou dosavadní dobu vaření v páře a část doby mezi vyvařením vody a opětovným zapnutím, protože proces vaření se nezastavil ihned po vyvaření vody z nádoby.

Vyprázdnění

25. Jakmile se ukazatel časového spínače vrátí na nulu, zazní zvonek, zhasne kontrolka signalizující zapnutí napájení a parní hrnec se vypne.
26. Vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
27. Všechno je horké, používejte kuchyňské rukavice nebo utěrky, používejte držáky.
28. Z nádob bude unikat pára - nedávejte ruce, obličej apod. nad parní hrnec. Nenaklánějte se nad ním.
29. Při zvedání poklice ji udržujte v takové poloze, aby pára neunikala naším směrem.
30. Odložte poklici na talíř nebo tác.
31. Vyjměte nádoby a postavte je na talířky nebo tácy před podáním jídla.
32. Buďte opatrní při vytahování tácu na šťávu, je horká a pokud dojde k rozlití šťávy, mohou vzniknout skvrny.
33. Vodu, která zůstala v nádobě, je třeba nechat vychladnout a pak ji vylít otvorem v jedné z rukojetí tak, aby se nedostala do časového spínače, a aby nedošlo ke smáčení vidlice napájecího kabelu.

Doby vaření

Doby uvedené v návodu na poslední straně se vztahují na vaření jedné vrstvy potravin ve spodní nádobě použité samostatně. Tyto doby budete muset prodloužit, pokud:

a) používáte dvě nebo tři nádoby, protože stejné množství páry musí ohřát větší množství potravin;
b) ve druhé nebo třetí nádobě vaříte nějaký zvláštní druh potraviny; obecně vzato, čím dál je jídlo od topného tělesa, tím déle trvá jeho vaření;
c) potraviny v nádobě jsou uloženy v několika vrstvách.

Pokud chcete zjistit přesné doby vaření a polohy pro Vaše oblíbené potraviny a jejich kombinace, budete muset nějakou dobu experimentovat.

Ryba je uvařená, pokud je její maso neprůsvitné a dá se snadno rozdrobit na kousky. Maso je třeba vařit tak dlouho, dokud je stékající šťáva průhledná. Listovou zeleninu je třeba vařit co nejkratší dobu, aby byla zachována její zelená barva a tvrdost.

Vložení do studené vody zastavuje proces vaření.

Miska na rýži

Při vaření rýže je třeba vodu nalít (kromě vody do nádoby) také do misky s rýží. Objem vody nalité do misky s rýží by měl činit přibližně 1,25 násobek objemu rýže.

Misku na rýži umístěte v nejvyšší nádobě na vaření. Šťáva z jiných výrobků by změnila chuť rýže a další tekutina by způsobila rozvaření rýže na kaši.

Oddělovač
Používá se jako přehrádka nejmenší nádoby na vaření, i když se dá použít v každé nádobě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
Před zahájením čištění vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky a nechte parní hrnec úplně vychladnout.

Čištění
Umyjte poklici, misku na rýži, nádoby na vaření, oddělovač, tác na šťávu a parní trubku v teplé vodě s mýdlem. Pak je důkladně opláchněte a vysušte.
Nedoporučujeme používat myčku nádobí, protože by mohlo dojít k poškození povlaků na povrchu nádob na vaření.
Podstavec vytřete zvenčí i zevnitř vlhkým hadříkem. Obtížné odstranitelné skvrny lze umýt pomocí malého množství přípravku na mytí nádobí. Před opětovným použitím parního hrnce je vždy třeba dokonale odstranit všechny nečistoty.
Nenamáčejte podstavec parního hrnce do vody ani do jiných tekutin.
Nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani rozpouštědla.

Odstraňování vodního kamene
Po nějaké době se na vnitřním povrchu nádoby a topném tělese může začít usazovat vodní kámen. Tato usazenina bude zhoršovat výkon parního hrnce a může zkrátit jeho životnost.
Kámen můžete odstranit následujícím způsobem: Do parní nádoby nalijte 600 ml průhledného octa. Vidlici napájecího kabelu zapojte do síťové zásuvky a časový spínač nastavte na 20 minut. Dbejte na to, aby byla kuchyň během tohoto úkonu dobře větraná, protože zahřívaný ocet vydává nepříjemný zápach.
Během odstraňování vodního kamene nedávejte do parního hrnce nádoby na vaření, misku na rýži ani poklici.
Po uplynutí 20 minut nechte parní hrnec úplně vychladnout, pak vylijte ocet a několikrát parní nádobu vypláchněte studenou vodou, aby byly odstraněny všechny zbytky octa.
Vylévejte ze zadní části parní nádoby, aby nedošlo k vniknutí vody do časového spínače vpředu ani ke smáčení vidlice napájecího kabelu.
Podstavec parního hrnce vytřete dosucha. Nepoužívejte žádné jiné prostředky kromě průhledného octa. Nepoužívejte žádné hotové přípravky na odstraňování vodního kamene.

Skládání a skladování
Nádoby na vaření byly vyrobeny tak, aby bylo možno je skládat a během skladování zabíraly méně místa než běžné parní hrnce.
Změňte pořadí vkládání nádob na vaření. Na podstavec parního hrnce postavte nejdříve největší nádobu, do jejího vnitřku vložte střední nádobu a do ní pak nádobu nejmenší. Pak vložte dovnitř nejmenší nádoby tác na šťávu (vejde se těsně), obraťte misku na rýži dnem vzhůru a položte ji na tác na šťávu. Obraťte oddělovač na bok a položte jej na misku na rýži. Vše pak zakryjte poklicí. Celková výška je menší než 270 mm.

Technické údaje
Příkon: 600-700 W
Napětí: 220-240 V~
Kmitočet: 50 Hz

Ekologie – Ochrana životního prostředí

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.
Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.
Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, ze kterých se výrobek skládá.

Hmotnost: 2.20kg e

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer:
Česká Republika
MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.
Jeremiášova 1249/7, 155 80 Praha 515,
Česká Republika

CE

Zelenina		
Artyčoky, čerstvé	2-3 střední velikosti	40-45 minut (dolévat vodu do nádoby)
Chřest	400 g	15 minut
Hrášek, zelený	400 g	18-20 minut
Brokolice	400 g	15 minut
Růžičková kapusta		15-18 minut
Zelí	1 hlávka, bez košťálu a nakrájená na osminky	20 minut
Zelí	400 g	15 minut
Mrkev, plátky	1 hlávka, bez listů	15 minut
Květák		15 minut
Kukuřice v klasech, čerstvá	400 g	10 minut
Houby, čerstvé	200 g	10-13 minut
Fazolové lusky, zelené	400g	12-15 minut
Paprika, bez semínek, nakrájená	1 celá paprika	10 minut
Brambory, bílé, k běžnému použití, oloupané a nakrájené	900 g	20 minut
Brambory mladé, celé	10-12	20-25 minut
Špenát, čerstvý	250g	10 minut
Maso a drůbež		
Celé kuře (bez nádivky)	do 1,5 kg	60-70 minut
Nesnažte se vařit kuřata s váhou větší než 1,5 kg. Jejich velikost neumožní správnou cirkulaci páry a může se stát, že nebudou dovařená. Neplňte kuře nádivkou. Doplňte vodu do parní nádoby po uplynutí 30 minut.		
Kuřecí prsa (filé bez kosti)(podle velikosti a tloušťky)	400g	20-30 minut
Párky (frankfurtské) (před zahájením vaření propíchnout)	400g	15 minut
Ryby a plody moře		
Jedlí mlži, čerství	400g	10-15 minut
Vyhoďte mlže, kteří byli otevření před vařením. Vařte v páře, až se mlži úplně otevřou. Vyhoďte ty mlže, kteří se během vaření neotevřou.		
Krevety, čerstvé	400g	6-8 minut
Humří ocas, mražený	2 kousky	20-22 minut
Rybí filé, čerstvá, tloušťka 6-13 mm, platýz, makrela, pstruh apod.	200g	10 minut
Rybí řízky, čerstvé, tloušťka 19-25 mm, losos, treska, tuňák apod.	200g	12-17 minut
Rýže, vločky a výrobky z mouky		
Rýže bílá, 2 porce	200g v 300 ml vody	35-40 minut
Rýže hnědá, 2 porce	200g v 300 ml vody	45-50 minut (dolévat vodu do parní nádoby)
Kaše kuskus, 2 porce	150g v 300 ml vody	10-12 minut
Nudle (špagety), 2 porce	100g v 500 ml vody	20 minut

Pred začatím požívania si prečítajte tento návod a uschovajte ho na bezpečnom mieste. Ak niekomu odovzdáte parný hrniec, je potrebné mu odovzdať spolu s ním aj tento návod.
Odstráňte všetok obalový materiál, ponechajte si ho však dovtedy, kým si nebudete istí, že parný hrniec funguje správne. Na parnom hrnci sa môže nachádzať samolepka s popisom jeho vlastností – odstráňte ju.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas používania elektrických zariadení dodržiavajte základné bezpečnostné pokyny, vrátane nasledovných:

1. Nevkladajte sieťový kábel, zástrčku a základňu do vody ani do iných tekutín. Nepoužívajte parný hrniec v kúpeľni a v blízkosti akýchkoľvek zdrojov vody, ani v exteriéri.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

2. Spotrebič nie je určený na obsluhu osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzibilné alebo psychické schopnosti alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, pokiaľ budú pracovať bez dozoru alebo nebudú informovaní o spôsobe používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečie. Deti musia byt pod neustálym dohľadom, aby ste zaistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
3. Nevkladajte do parného hrnca zmrazené mäso alebo hydinu – pred použitím je potrebné potraviny úplne rozmraziť.
4. Naplňte nádobu po značku maximálnej úrovne vody (890 ml), avšak nie viac. Ak bude nádoba preplnená, vriaca voda môže vystreknúť a poškodiť parný hrniec.
5. Nedotýkajte sa horúcich povrchov základne, pokrievky, košíkov, nádoby na ryžu alebo tácky na ovocie.
6. Používajte kuchynské chňapky alebo utierku pri dvíhaní pokrievky, vyberaní košíkov, tácky na ovocie alebo nádoby na ryžu a dvíhajte ich pomocou držiakov.
7. Nenačahujte sa nad zariadením. Z vetracích otvorov, košíkov a základne bude unikať para.
8. Udržiavajte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od unikajúcej pary počas dvíhania pokrievky, košíkov, tácky na ovocie alebo nádoby na ryžu.
9. Postavte parný hrniec na stabilný, vodorovný povrch odolný voči vysokým teplotám, v blízkosti elektrickej zásuvky a mimo dosahu detí.
10. Zabráňte tomu, aby sieťový kábel prevísal za okraj kuchynskej pracovnej dosky, kde by sa mohol náhodne zachytiť alebo pricviknúť, najmä ak sa v blízkosti pohybujú deti.
11. Nepoužívajte parný hrniec v blízkosti záclon, políc alebo skriniek, nakoľko ich unikajúca para môže poškodiť.
12. Nevykladajte košíky papierom, fóliou a pod., pretože sa tým zablokuje prienik pary.
13. Neprikrývajte parný hrniec počas používania.
14. Neumiestňujte parný hrniec na kuchynskej pracovnej doske alebo v jej blízkosti, ani v blízkosti horáka a udržiavajte sieťový kábel v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
15. Vytiahnite zástrčku sieťového kábla, keď sa parný hrniec nepoužíva alebo predtým, ako ho budete prenášať a čistiť. Pred čistením i uschovaním ho nechajte úplne vychladnúť.
16. Nepoužívajte iné príslušenstvo a doplnky ako tie, ktoré dodáva výrobca.
17. Nepoužívajte parný hrniec na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v tomto návode.
18. Nepoužívajte parný hrniec, ak začne zle fungovať alebo ak sa poškodí sieťový kábel alebo zástrčka. Žiadne súčiastky parného hrnca nemôže používateľ opravovať samostatne. Parný hrniec je potrebné odovzdať do opravy alebo vrátiť na výmenu, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
19. Všetky opravy musí vykonávať autorizovaný servis.

Upozornenie: Zariadenie sa smie zapájať výlučne do zásuvky s ochranným kolíkom.

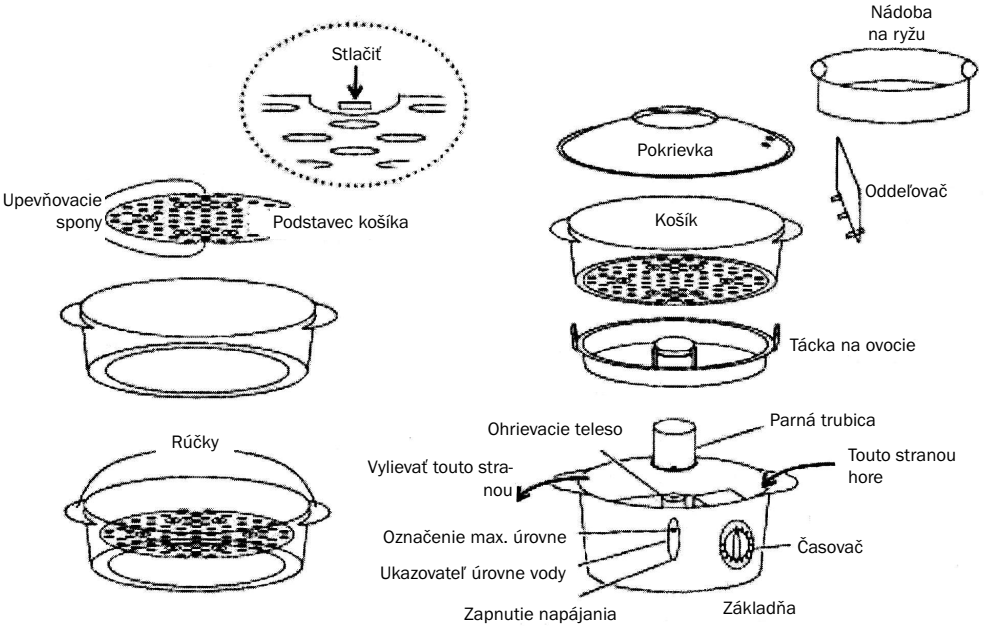
Zariadenie je určené len na domáce použitie.

Príprava na použitie

Po vyčistení spotrebič vypnite a nechajte na 30 minút bez vkladania akéhokoľvek jedla do vnútra. Citeľný zápach pripáleniny vznikajúci počas tohto procesu je prirodzeným javom. Nezabudnite prosím na primeranú ventiláciu.
Po uplynutí tejto doby tácky opláchnite vo vode a vysušte všetky časti. Tento krok je nutný len pri prvom použití.

Príprava

1. Postavte parný hrniec na stabilný, vodorovný povrch odolný voči vysokým teplotám, v blízkosti elektrickej zásuvky a mimo dosahu detí.
2. Z parného hrnca bude unikať para, nesmie sa teda postaviť v blízkosti záclon, pod police alebo skrinky, ani v blízkosti čohokoľvek, čo by sa mohlo poškodiť pôsobením unikajúcej pary.
3. Skráťte sieťový kábel tak, že ho stočíte dookola miesta určeného na schovanie kábla pod základňou.
4. Majte poruke taniere alebo tácky, aby ste na ne mohli klásť košíky po varení, pretože z nich bude stekať voda.
5. Bude to vhodný okamih na vybratie naberačiek, štipcov a pod., ktoré sú potrebné na vyberanie obsahu košíkov. Pripravte si kuchynské chňapky (alebo majte poruke utierku).



6. Nasaďte parnú trubicu okolo ohrievacieho telesa.
7. V rýchlovarnej kanvici priveďte k varu 890 ml vody.

Napĺňanie nádoby

7. Naplňte nádobu vodou až po značku maximálnej úrovne vody (890 ml).
8. Nepridávajte do vody žiadne prísady. Koreniny, marinády a pod. môžu poškodiť povrch nádoby a ohrievacieho telesa.

Prilievanie vody

9. Ak máte v pláne variť v pare dlhšie ako 40 minút, prilievajte vodu do nádoby každých 20 minút, alebo ak úroveň vody klesne približne na polovicu.
   a) Používajte vriacu vodu.
   b) Nalievajte ju pomaly do nádrže cez rúčky základne.
   c) Sledujte značku úrovne vody – neprekračujte povolenú úroveň.
   d) Vodu nalievajte pomaly, tak, aby ste ju nerozliali.

Tácka na ovocie

Tácka na ovocie chráni nádobu a ohrievacie teleso pred šťavami, ktoré sa vylučujú z variacich sa potravín. Ak sa akékoľvek tekutiny dostanú do vody v nádobe, môžu poškodiť ohrievacie teleso a povrch nádoby.

Napĺňanie košíkov

10. Postavte tácku na šťavu na hornú časť nádoby, následne v prípade použitia:
    1 košíka: položte spodný košík (najmenší) na tácku na šťavu a poukladajte potraviny do košíka;
    2 košíkov: položte druhý košík (stredný) na spodný košík tak, aby jeho spodný okraj zapadol do vnútornej steny spodného košíka a potom naplňte tento košík potravinami;
    3 košíkov: položte tretí košík (najväčší) na druhý košík tak, aby jeho spodný okraj zapadol do vnútornej steny druhého košíka a potom naplňte tento košík potravinami.
11. Aby para mohla cirkulovať:
    a) Ukladajte potraviny do košíka tak, aby neboli natesno;
    b) Ak je to možné, ukladajte len jednu vrstvu potravín;
    c) Nechávajte odstupy medzi jednotlivými kusmi;
    d) Pri ukladaní vrstiev do košíkov nechávajte odstupy medzi jednotlivými kusmi v každej vrstve.
12. Aby bolo varenie rovnomerné:
    a) Snažte sa narezať všetky potraviny v košíku na približne rovnako veľké kusy;
    b) Ukladajte väčšie kusy, alebo potraviny, ktoré si vyžadujú dlhší čas varenia, bližšie k nádobe s vodou;
    c) Ukladajte menšie kusy, alebo potraviny, ktoré si vyžadujú kratší čas varenia, ďalej od nádoby s vodou;
    d) O varenie sa nemusíte príliš starať - varenie v pare je pomerne jemná metóda varenia a niekoľko minút navyše tu v podstate nerobí väčší rozdiel;
    e) Neprevarte ryby – ak sa rybacie mäso prevarí, stráca svoje chuťové vlastnosti.

Upozornenie: Šťava z horného košíka bude stekať do spodného košíka. Neukladajte potraviny s jemnou chuťou a vôňou pod potraviny s intenzívnejšou vôňou a chuťou alebo zeleninu pod tučné potraviny.

Varenie v pare

13. Položte pokrievku navrch tak, aby jej okraje zapadli do vonkajšej steny horného košíka.
14. Vložte zástrčku kábla základne do zásuvky v stene, ak je zásuvka vybavená vypínačom, zapnite ho a následne nastavte časovač na požadovaný čas varenia (max. 60 minút).
15. Lampička, ktorá signalizuje zapnutie napájania, sa zasvieti a bude svietiť dovtedy, kým sa časovač nevráti na nulu.
16. Keď sa časovač vráti na nulu a varenie v pare sa ukončí, parný hrniec sa sám vypne a lampička, ktorá signalizuje zapnutie napájania, zhasne. Časovač má mechanickú, a nie elektronickú konštrukciu, takže môže tikať ešte chvíľu po vypnutí varenia.

Varenie dlhšie ako 40 minút

17. Ak chcete variť v pare dlhšie ako 40 minút, je potrebné:
    a) sledovať úroveň vody a/alebo časovač a priliať vodu, keď úroveň vody v nádobe klesne približne na polovicu, alebo
    b) nastaviť časovač na polovičný čas varenia a vtedy Vám zvonček pripomenie, že je potrebné priliať vodu do nádoby.
18. Ak chcete uvariť veľkú porciu potravín v celku, ako napr. kura, začnite od kroku 10 (a), popísaného v predošlej časti tohto návodu, a následne:
    a) Vložte kura do spodného košíka;
    b) Stlačte upevňovacie spony smerom do stredu podstavca;
    c) Vyberte podstavec von;
    d) Nasaďte druhý košík tak, aby zapadol do steny prvého košíka;
    e) Nasaďte pokrievku na druhý košík.

Upozornenie: Nevyberajte podstavec zo spodného košíka. Klásť potraviny na tácku na šťavy nie je dobrý nápad.

Ak sa voda vyvarí

19. Zariadenie je vybavené termostatom, ktorý zabezpečuje parný hrniec v prípade vyvarenia vody.
20. Odporúčame sa však vyhýbať takýmto situáciám, nakoľko strácate kontrolu nad procesom varenia.
21. V prípade, že dôjde k vyvareniu celej vody, termostat vypne napájanie ohrievacieho telesa, avšak lampička, ktorá signalizuje zapnutie parného hrnca, bude naďalej svietiť.
22. Termostat sa bude z času na čas zapínať a vypínať, až kým si nespomeniete, že máte priliať vodu alebo kým sa časovač nevráti na nulu a nevypne parný hrniec.
23. Nastavte časovač na nulu, nechajte parný hrniec na niekoľko minút vychladnúť a následne prilejte doplna vriacu vodu a opäť nastavte časovač na požadovaný čas ďalšieho varenia.
24. Pri výpočte času potrebného na ďalšie varenie zohľadnite celkový čas doterajšieho varenia v pare a čas medzi vyvarením sa vody a opätovným zapnutím, nakoľko proces varenia sa nezastavil hneď po vyvarení sa vody z nádoby.

Vyberanie obsahu

25. Keď sa časovač vráti na nulu, zaznie zvuk zvončeka, lampička, ktorá signalizuje zapnutie napájania zhasne a parný hrniec sa vypne.
26. Vyberte zástrčku kábla základne zo zásuvky v stene.
27. Všetko bude horúce – používajte kuchynské chňapky alebo utierky – košíky uchopte za držiaky.
28. Z košíkov bude unikať para – udržiavajte ruky, tvár a pod. v bezpečnej vzdialenosti od priestoru nad parným hrncom. Nenakláňajte sa nad parný hrniec.
29. Pri dvíhaní pokrievky ju držte šikmo tak, aby para neunikala smerom k Vám.
30. Položte pokrievku na tanier alebo tácku.
31. Vyberte košíky a položte ich na taniere alebo tácky predtým, ako budete servírovať jedlá.
32. Zachovajte opatrnosť pri vyberaní tácky na šťavu – okrem toho, že je veľmi horúca, ak sa šťava rozleje, môže zanechať škvrny.
33. Ak v nádobe zostala nejaká voda, treba ju tam nechať, až kým nevychladne a následne ju vyliať cez jednu z rúčok, aby sme zabránili prieniku vody do časového vypínača alebo namočeniu zástrčky napájacieho kábla.

Čas varenia

Časové údaje uvedené na poslednej strane tohto návodu platia pre jednotlivú vrstvu potravín v spodnom košíku, ktorý sa používa samostatne. Príslušný čas budete musieť predĺžiť, ak:

a) sa používajú dva alebo tri košíky, keďže rovnaké množstvo pary bude musieť ohriať väčšie množstvo potravín;
b) nejaký špecifický druh potraviny sa varí v druhom alebo treťom košíku; vo všeobecnosti čím ďalej sa potravina nachádza od ohrievacieho telesa, tým dlhšie trvá jej varenie;
c) potraviny sú v košíku uložené vo viacerých vrstvách.

Budete musieť trochu poexperimentovať, aby ste zistili čas a polohy, vhodné pre Vaše obľúbené potraviny a ich kombinácie.

Ryba je uvarená, keď jej mäso nie je priesvitné a ľahko sa delí na kúsky. Mäso treba variť dovtedy, kým je stekajúca šťava číra. Listová zelenina sa musí variť podľa možnosti čo najkratšie, aby sa zachovala jej zelená farba a tvrdosť.

Ponorenie do chladnej vody zastaví proces varenia.

Nádoba na ryžu

Pri varení ryže treba okrem vody do nádoby priliať vodu aj do nádoby s ryžou.

Objem vody, ktorá sa prileje do nádoby s ryžou, by mal predstavovať približne jeden a štvrť násobok objemu ryže.

Nádobu na ryžu vložte do košíka, ktorý je najvyššie. Šťavy z ostatných potravín by zmenili chuť ryže, a dodatočná tekutina by spôsobila rozvarenie ryže na kašu.

Oddeľovač

Je vhodný na rozdelenie najmenšieho košíka cez stred, hoci sa dá vložiť aj do ostatných košíkov.

OŠETROVANIE A ÚDRŽBA

Predtým, ako začnete zariadenie čistiť, vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky v stene a nechajte parný hrniec úplne vychladnúť.

Čistenie

Umyte pokrievku, nádobu na ryžu, košíky, oddeľovač, tácku na šťavu a parnú trubicu v teplej mydlovej vode a dôkladne ich opláchnite a osušte.

Neodporúčame používať umývačku na riad, nakoľko to môže spôsobiť poškodenie povrchových vrstiev košíkov a iných dielov.

Utrite základňu zvnútra aj zvonka, pomocou vlhkej handričky. Ťažko odstrániteľné škvrny sa dajú odstrániť troškou prostriedku na umývanie riadu, nezabúdajte však na to, že je potrebné dôkladne odstrániť všetky nečistoty predtým, ako sa bude parný hrniec opäť používať.

Nevkladajte základňu do vody ani do žiadnych iných tekutín. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.

Odstraňovanie kameňa

Po určitej dobe sa na vnútornom povrchu nádoby a na ohrievacom telese môže usadzovať vodný kameň. Usadenina bude znižovať výkonnosť parného hrnca a môže skrátiť jeho životnosť.

Kameň odstránime tak, že do nádoby nalejeme 600 ml číreho octu, vložíme zástrčku napájacieho kábla do zástrčky a nastavíme časovač na 20 minút. Dbajte na to, aby sa počas tohto úkonu kuchyňa dobre vetrala, pretože ocot bude pri zohrievaní vylučovať nepríjemný zápach.

Počas odstraňovania kameňa nevkladajte košíky, nádobu na ryžu ani nenasadzujte pokrievku.

Po uplynutí 20 minút nechajte parný hrniec úplne vychladnúť, následne vylejte ocot a niekoľkokrát prepláchnite nádobu studenou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky octu.

Tekutinu vylievajte od konca nádoby, aby ste zabránili jej preniknutiu do časovača spredu alebo namočeniu prípojky kábla zozadu parného hrnca.

Základňu dôkladne utrite dosucha.

Nepoužívajte žiadne iné prostriedky ako číry ocot a nepoužívajte hotové odstraňovače kameňa.

Skladanie a uschovanie

Košíky boli navrhnuté tak, aby sa dali skladať, aby pri uschovaní zaberali menej miesta ako bežné parné hrnce.

Obráťte poradie vkladania košíkov.

Postavte najväčší košík na základňu, vložte do neho stredný košík a potom najmenší košík do stredného košíka.

Následne nasaďte tácku na šťavu do najmenšieho košíka (zmestí sa natesno), obráťte nádobu na ryžu hore dnom a položte ju na tácku na šťavu.

Obráťte oddeľovač nabok a položte na nádobu na ryžu, a následne na všetko nasaďte pokrievku. Celková výška predstavuje menej ako 270 mm.

Technické parametre:

Výkon: 600-700 W
Napätie: 220-240 V~
Frekvencia: 50 Hz

Ekológia – ochrana životného prostredia

Symbol „prečiarknutého smetného koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na jeho balení poukazuje na skutočnosť, že so zariadením nemôže byť nakladané tak ako s bežným odpadom z domácností a malo by byť vyhodené do špeciálne pre takéto zariadenia vytvorených odpadových košov.

Nepotrebné alebo použité elektrické zariadenie by malo byť odovzdané v špeciálnych zberných bodoch, vytvorených špeciálne pre účely zberu elektrických zariadení určených na utilizáciu lokálnou administratívou verejnej správy. Týmto spôsobom sa každá domácnosť podieľa na minimalizovaní eventuálneho negatívneho vplyvu na životné prostredie a taktiež umožňuje recyklovať materiály z ktorých je produkt zhotovený.

Hmotnosť: 2.20kg e

Uvedené na trh po 13.8.2005

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer:
Slovenská Republika
METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o.
Senecká cesta 1881
900 28 Ivanka pri Dunaji

Zelenina		
Artičoky, čerstvé	2-3 stredne veľké	40-45 min. (prilievať vodu do nádoby)
Špargľa	400 g	15 minút
Hrášok, zelený	400 g	18-20 minút
Brokolica	400 g	15 minút
Ružičkový kel		15-18 minút
Kapusta	1 hlávka, bez hlúbu a narezaná na osminky	20 minút
Mrkva, plátky	400 g	15 minút
Karfiol	1 hlávka, očistená	15 minút
Karfiol		15 minút
Kukurica - klasy, čerstvá	400 g	10 minút
Huby, čerstvé	200 g	10-13 minút
Zelená fazuľka, struky	400g	12-15 minút
Paprika bez zrniečok pokrájaná	1 celá paprika	10 minút
Zemiaky, biele, obyčajné, bez šupky a pokrájané	900 g	20 minút
Zemiaky nové, celé	10-12	20-25 minút
Špenát čerstvý	250g	10 minút
Mäso a hydina		
Celé kura, bez plnky	max. 1,5 kg	60-70 minút
Nevarte kurence s hmotnosťou viac ako 1,5 kg. Ich veľkosť zabráni tomu, aby para správne cirkulovala a môžu byť nedovarené. Nedávajte do kuraťa plnku. Po cca 30 minútach prilejte vodu do nádoby.		
Kuracie prsia (filé bez kosti) (podľa veľkosti a hrúbky)	400g	20-30 minút
Párky (frankfurtské párky) pred varením popichať	400g	15 minút
Ryby a morské plody		
Mušle jedlé, čerstvé	400g	10-15 minút
Vyhoďte mušle, ktoré boli pred varením otvorené. Varte v pare, až kým sa mušle úplne neotvoria. Vyhoďte tie mušle, ktoré sa varením neotvoria.		
Krevety, čerstvé	400g	6-8 minút
Homár - chvost, čerstvý	2 kusy	20-22 minút
Rybie filé, čerstvé, hrúbka 6-13 mm, platesa, makrela, pstruh a pod.	200g	10 minút
Rybacie rezne, čerstvé, hrúbka 19-25 mm, losos, treska, tuniak a pod.	200g	12-17 minút
Ryža, cereálie a múčne výrobky		
Ryža biela, 2 porcie	200 g s 300 ml vody	35-40 minút
Ryža hnedá, 2 porcie	200 g s 300 ml vody	45-50 minút
Kuskus, 2 porcie	150 g s 300 ml vody	10-12 minút
Cestoviny (špagety), 2 porcie	100 g s 500 ml vody	20 minút

Vă recomandăm să citiți aceste instrucțiuni înainte de punerea aparatului în funcțiune și să păstrați broșura la loc sigur. Aceasta va trebui predată eventualului viitor proprietar în cazul înstrăinării aparatului.

Înlăturați toate ambalajele de pe aparat însă păstrați-le până când veți fi absolut siguri că dispozitivul funcționează corespunzător. Este posibil ca pe carcasa aparatului să fie lipită o etichetă pe care sunt descrise caracteristicile dispozitiviului. Aceasta va trebui înlăturată.

IMPORTANTE MĂSURI DE SIGURANȚĂ

În timpul folosirii aparatelor electrice trebuie respectate niște reguli de bază, printre care se numără și următoarele:

1. Nu băgați cablul de alimentare, fița acestuia sau suportul cu corpul motor în apă sau alte lichide. Nu folosiți dispozitivul de fiert în aburi în baie sau în apropierea altor surse de apă ți, deasemenea, nu îl folosiți în spații deschise.

ATENȚIE: Pericol de electrocutare

2. Dispozitivul de fiert în aburi va fi folosit de către persoanele mature sau sub supravegherea conștientă a unei persoane mature.
3. Nu introduceți în dispozitivul de fiert în aburi carne congelată – aceasta va trebui decongelată complet înainte de a o introduce în aparat.
4. Turnați apă în rezervor până la nivelul marcat (890 ml), fără a-l depăți. Dacă rezervorul este supraîncărcat, în timpul funcționării dispozitivului apa fierbinte ar putea fi împroțcată ți poate provoca defecțiuni ale aparatului.
5. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale suportului cu blocul motor, coșulețelor, recipientului pentru orez sau tăvii pentru fructe.
6. Atunci când ridicați capacul sau manipulați coșulețele, tava pentru fructe sau recipientul pentru orez, folosiți mănuți de bucătărie sau un prosop ți apucați-le numai de mâner.
7. Nu vă aplecați deasupra dispozitivului. Din orificiile de aerisire, coșulețe sau din suport se elimină abur fierbinte.
8. Țineți mâinile ți fața cât mai departe de norul de abur eliminat atunci când ridicați capacul, coșulețele, tava pentru fructe sau recipientul pentru orez.
9. Așezați aparatul pe o suprafață fixă, netedă ți rezistentă la temperaturi ridicate, în apropierea unei prize ți unde nu au acces copiii.
10. Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea blatului, acolo unde ar putea fi din întâmplare agățat sau prins de uțile dulapurilor, mai ales atunci când în apropiere se află copii.
11. Nu folosiți dispozitivul de fiert în aburi în apropierea perdelelor, rafturilor sau dulapurilor deoarece aburul eliminat poate produce deteriorări ale acestora.
12. Nu puneți pe fundul coșulețelor hârtie, folie, etc. deoarece acestea vor bloca circuitul aburului.
13. Nu acoperiți dispozitivul de fiert în aburi în timpul funcționării acestuia.
14. Nu așezați dispozitivul de fiert în aburi pe sau în apropierea plăcilor ceramice sau arzătoarelor aragazului ți nu lăsați cablul să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
15. Atunci când nu folosiți aparatul, când urmează să-l curățați sau să-l transportați, scoateți din priză fița cablului de alimentare. Nu începeți să curățați ți nu mutați dispozitivul de fiert în aburi înainte ca acesta să se răcească complet.
16. Nu folosiți alte piese sau accesorii decât cele livrate de către producător.
17. Nu folosiți dispozitivul de fiert în aburi pentru alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.
18. Nu folosiți dispozitivul de fiert în aburi dacă prezintă disfuncționalități sau dacă are cablul de alimentare sau fița acestuia deteriorată. Dispozitivul nu are elemente ce ar putea fi reparate de către utilizator. Pentru a evita orice pericol, aparatul va trebui încredințat pentru reparații unei unități specializate.
19. Toate reparațiile trebuie efectuate de către un service autorizat.

Atenție: Aparatul nu poate fi conectat decât la o priză cu lamele de siguranță.

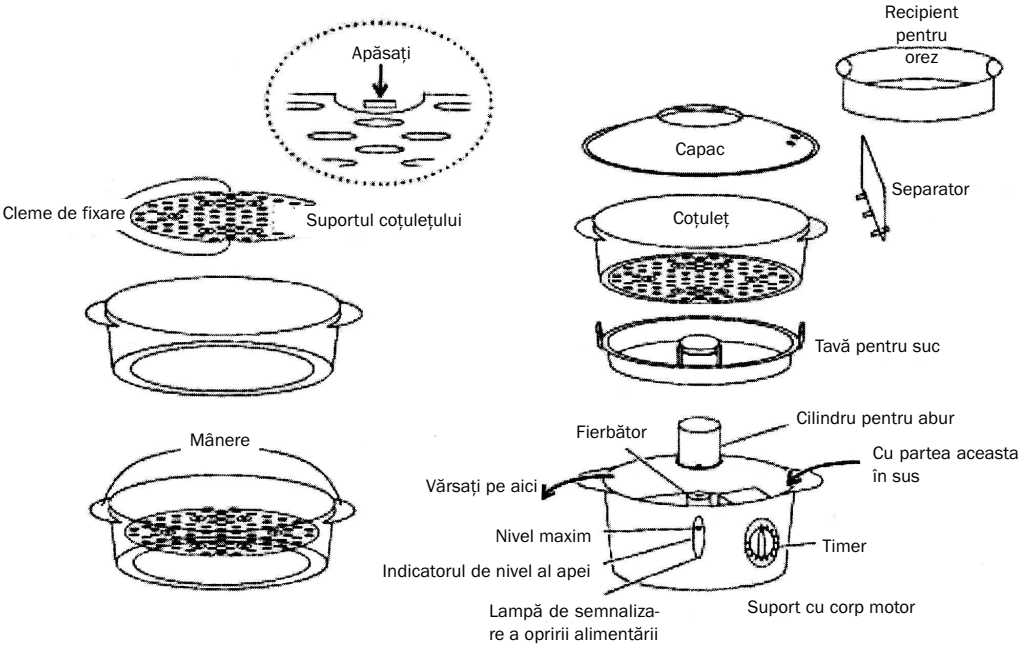
Acest dispozitiv pentru fierberea în abur este destinat exclusiv uzului casnic.

Pregătirea pentru utilizare

După ce ați șters aparatul, porniți-l și lăsați-l să funcționeze 30 de minute fără a introduce în el nici un produs. Nu vă îngrijorați dacă, în timpul procesului de înfierbântare a rezistenței, se va simți un ușor miros de ars. Este un fenomen normal și vă recomandăm să asigurați o ventilare corespunzătoare. După această perioadă, scoateți tăvile, spălați-le cu apă și ștergeți-le foarte bine. Această curățare nu este necesară decât înaintea primei utilizări.

Prepararea alimentelor

1. Așezați aparatul pe o suprafață fixă, netedă ți rezistentă la temperaturi ridicate, în apropierea unei prize ți unde copiii nu au acces.
2. Din dispozitiv se elimină abur în timpul funcționării, de aceea nu trebuie așezat în apropierea cețtilor, sub rafturi sau dulapuri ți nici în apropierea obiectelor pe care aburul eliminat le-ar putea deteriora.
3. Scurtați cablul de alimentare până la lungimea de care aveți nevoie prin înfățurarea lui în locațul special de sub suportul blocului motor.



4. Aveți grijă să aveți la îndemână farfurii sau tăvi pe care să puteți pune coșulețele cu produsele fierte deoarece din acestea va curge apă. Tot acum puteți să scoateți și să pregătiți polonicul, cleștii, etc. de care veți avea nevoie pentru a scoate alimentele din coșulețe. Pregătiți-vă mănușile de bucătărie (sau o cârpă de bucătărie).
5. Introduceți cilindrul de abur în jurul fierbătorului.
6. Dați în fiert 890 ml de apă într-o cratiță sau în fierbătorul electric.

Umplerea rezervorului

7. Turnați apa fierbinte în rezervor până la nivelul maxim de umplere (890 ml).
8. Nu adăugați nimic în apă. Condimentele sau produsele de marinare adăugate eventual pot deteriora pereții rezervorului sau fierbătorul.

Completarea nivelului apei

9. În cazul în care fierberea în aburi va dura mai mult de 40 de minute, apa din rezervor va trebui completată din 20 în 20 de minute sau de fiecare dată când nivelul apei ajunge aproape de jumătatea rezervorului.

a) Folosiți numai apă fierbinte.
b) Apa trebuie turnată încet în rezervor prin mânerele suportului.
c) Urmăriți scala indicatoare a nivelului apei din rezervor – nu umpleți peste nivelul maxim indicat pe aceasta.
d) Turnați apa încet pentru a evita vărsarea peste suport.

Tava pentru suc

Tava pentru suc protejează rezervorul și fierbătorul de sucul ce se scurge din alimente în timpul fierberii. În cazul în care acest suc sau alte substanțe ar ajunge în rezervor, ar putea să deterioreze fierbătorul sau pereții rezervorului.

Umplerea coșulețelor

10. Așezați tava pentru suc deasupra rezervorului și apoi, atunci când folosiți:

    Un coșuleț: așezați coșulețul de jos (cel mai mic) peste tava pentru suc și apoi introduceți în el produsele ce urmează să fie fierte;

    Două coșulețe: așezați cel de al doilea coșuleț (mijlociu) peste coșulețul cel mic astfel încât marginile mai ridicate de pe fundul lui să se potrivească pe partea din interior a pereților coșulețului de jos, după care introduceți în el alimentele;

    Trei coșulețe: așezați cel de al treilea coșuleț (cel ma mare) peste coșulețul mijlociu astfel încât marginile mai ridicate de pe fundul lui să se potrivească pe partea din interior a pereților coșulețului de dedesubt, după care introduceți în el alimentele.

11. Pentru ca aburul să poată circula:

a) nu apăsați prea tare produsele în coșulețe atunci când le puneți la fiert;
b) dacă este posibil, așezați produsele într-un singur strat;
c) lăsați spațiu liber între bucățile de produs alimentar
d) atunci când așezați produsele în mai multe straturi într-un coț, lăsați spațiu între bucățile de produs de pe fiecare strat.

12. Pentru o pătrundere uniformă a produselor:

a) încercați să faceți astfel încât toate bucățile de produs alimentar dintr-un coțuleț să aibă dimensiuni pe cât posibil apropiate;
b) bucățile mai mari sau bucățile de produs ce se fierbe mai greu vor trebui așezate mai aproape de rezervorul cu apă;
c) bucățile mai mici sau bucățile de produs care se fierbe mai puțin vor trebui așezate mai departe de rezervorul cu apă;
d) nu vă temeți de eventuala răsfierbere a alimentelor – fierberea în aburi este o metodă relativ delicată de preparare a alimentelor și o fierbere prelungită cu câteva minute nu este chiar atât de dăunătoare;
e) nu lăsați prea mult pețtele la fiert – carnea de pețte își pierde gustul dacă este răsfiartă.

Atenție: Sucul eliminat de alimentele din coțul de deasupra se va scurge în cel de sub el. Nu așezați produsele cu gust și aromă delicată sub produsele cu gust și aromă intensă și nici legumele sub produsele grase.

Fierberea în aburi

13. Puneți capacul deasupra coțului potrivind-ul pe pereții acestuia.
14. Introduceți în priză fița cablului de alimentare de pe suportul cu blocul motor. Dacă priza are întrerupător, porniți-l pe acesta și apoi setați timerul, selectând timpul dorit pentru preparare (maxim 60 de minute).
15. Lampa de control care semnalizează alimentarea se va aprinde și va rămâne aprinsă până când timerul va reveni în poziția zero.
16. Atunci când s-a încheiat prepararea și timerul revine în poziția zero, dispozitivul se va opri singur iar lampa care semnalizează alimentarea se va stinge. Timerul funcționează mecanic, nu electronic, de aceea este posibil să mai ticăie puțin și după ce prepararea s-a întrerupt.

Prepararea un timp mai lung de 40 de minute

17. În cazul în care trebuie să fierbeți produsele în aburi mai mult de 40 de minute va trebui:
a) să urmăriți nivelul apei și/sau timerul și să completați apa atunci când nivelul acesteia ajunge până aproximativ la jumătatea rezervorului, sau
b) să setați timerul pentru jumătate din intervalul necesar preparării, astfel încât semnalul sonor să vă amintească de nevoia de completare cu apă.
18. Pentru a fierbe o bucată mai mare de produs întreagă, spre exemplu un pui întreg, începeți de la punctul 10 prezentat mai sus și apoi:
a) puneți puiul în coțul de jos;
b) Apăsați clemele de prindere spre interiorul suportului;
c) Scoateți suportul către exterior;
d) Potriviți cel de al doilea coț în partea superioară a primului;
e) Puneți capacul peste coțul al doilea.

Atenție: nu desprindeți suportul de coțul de jos. Nu este indicat să așezați produsul pe tava pentru suc.

Evaporarea apei

19. Aparatul este prevăzut cu un termostat ce protejează dispozitivul în cazul evaporării complete a apei.
20. Vă recomandăm totuți să evitați astfel de situații, deoarece nu veți mai avea control asupra procesului de preparare a alimentelor.
21. În cazul în care se ajunge totuți la evaporarea completă a apei, termostatul va întrerupe automat alimentarea fierbătorului însă va continua să rămână aprinsă lampa ce semnalizează funcționarea dispozitivului.
22. Termostatul va porni și se va opri singur până când va fi completat nivelul apei sau până când timerul va ajunge în poziția zero și va opri aparatul
23. Fixați timerul în poziția zero, lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute, umpleți apoi rezervorul cu apă fierbinte și setați timpul rămas pentru prepararea alimentelor.
24. Pentru a calcula timpul rămas necesar pentru fierbere, țineți cont de intervalul de fierbere deja trecut și de o anumită parte din intervalul scurs de la oprirea aparatului până la repornirea lui, dat fiind faptul că procesul de fierbere nu s-a încheiat imediat după evaporarea completă a apei din rezervor.

Golirea

25. Atunci când timerul revine la zero, se va auzi un semnal sonor, lampa ce semnalizează alimentarea se va stinge iar dispozitivul se va opri.
26. Scoateți fița cablului de alimentare din priză.
27. Toate elementele vor fi fierbinți – folosiți mănuți de bucătărie sau o cârpă – și apucați de mânere.
28. Aburul va continua să iasă din coțuri – nu apropiați prea mult mâinile, fața, etc. de partea superioară a aparatului. Nu vă aplecați deasupra acestuia.
29. Atunci când ridicați capacul, țineți-l înclinat astfel încât aburul să nu vină spre dumneavoastră.
30. Așezați capacul pe o farfurie sau o tavă.
31. Scoateți coțurile și puneți-le pe câte o farfurie sau tavă înainte de a servi alimentele.
32. Fiți deosebit de atenți atunc când scoateți tava pentru suc – în afară de faptul că este foarte fierbinte, sucul scurs poate să păteze obiectele peste care va curge.
33. În cazul în care în rezervor a mai rămas apă, aceasta va trebui lăsată acolo până se va răci și abia apoi se va vărsa prin unul din mânerele suportului pentru a evita pătrunderea apei în termostat sau udarea fiței cablului de alimentare.

Intervalul de preparare

Întervalele de timp indicate în această broțură, pe ultima pagină sunt măsurate pentru prepararea unui singur strat de produs așezat în coțul cel mai mic și peste care nu au mai fost așezate celelalte coțuri. Aceste intervale vor trebui să fie mai lungi dacă:

a) se folosesc două sau toate cele trei coțuri, deoarece același jet de abur va trebui să fiarbă o cantitate mai mare de produse alimentare;

b) un tip de produs va fi fiert în cel de al doilea, respectiv al treilea coț; cu alte cuvinte, cu cât produsele se află mai departe de fierbător, cu atât intervalul necesar pentru prepararea acestora va fi mai lung;
c) produsele sunt ațezate în mai multe straturi în coț.

Intervalele de timp concrete, necesare pentru prepararea produselor dumneavoastră preferate, în diverse combinații, urmează să le descoperiți în practică.

Peștele este fiert dacă nu mai are un aspect transparent și atunci când carnea poate fi ruptă cu ușurință în bucățele. Carnea va trebui fiartă atâta timp cât sosul care se scurge din ea este transparent. Legumele cu frunze trebuie fierte un timp cât mai scurt pentru a nu-ți pierde din culoare și frăgezime.

Pentru a opri fierberea, introduceți produsele în apă rece.

Recipientul pentru orez

Atunci când fierbeți orez va trebui să turnați apă nu numai în rezervor ci și în recipientul pentru orez. Volumul apei turnate în recipient trebuie să fie cât aproximativ o dată și un sfert din volumul orezului pus la fiert.

Ațezați recipientul pentru orez în coțul cel mai de sus. Sucul scurs din alte produse ar putea schimba gustul orezului și, în plus, apa cursă suplimentar ar face ca orezul fiert să arate ca o pastă.

Separatorul

Se folosețte pentru împărțirea celui mai mic coț în două compartimente prin ațezarea pe mijlocul acestuia; poate fi folosit pentru oricare coț.

ACTIVITĂȚI DE ÎNTREȚINERE

Înainte de a trece la curățarea aparatului, scoateți din priză fița cablului de alimentare și lăsați dispozitivul de fierbere în aburi să se răcească complet.

Curățarea

Capacul, recipientul pentru orez, coțulețele, separatorul, tava pentru suc și cilindrul pentru abur se vor spăla în apă caldă cu detergent de vase după care vor fi scurse și șterse foarte bine.

Nu vă recomandăm să folosiți mașina de spălat vase, deoarece aceasta poate produce deteriorări ale suprafețelor exterioare ale acestora.

Ștergeți suportul la exterior și interior cu o cârpă umedă.

Pentru îndepărtarea petelor sau depunerilor mai dificile se poate folosi detergent lichid de vase, având grijă să fie îndepărtate toate depunerile înainte de o nouă utilizare a aparatului.

Nu introduceți suportul cu corpul motor în apă sau alte lichide.Nu folosiți substanțe abrazive sau diluanți pentru a curăța dispozitivul.

Detartrarea

În timp pe pereții interiori ai rezervorului și pe fierbător pot apărea depuneri de piatră (tartru). Aceste depuneri pot afecta eficiența aparatului și îi pot scurta durata de viață.

Depunerile de tartru pot fi înlăturate dacă turnăm în rezervor 600 ml de oțet diluat, introducem fița cablului de alimentare în priză și fixăm timerul la 20 de minute. Aveți grijă ca în acest timp bucătăria să fie bine aerisită deoarece oțetul care va fierbe va elimina un miros neplăcut.

În timpul tratamentului de detartrare nu puneți pe aparat coțurile, recipientul pentru orez sau capacul.

După ce au trecut cele 20 de minute lăsați aparatul să se răcească complet, după care vărsați oțetul și clătiți de câteva ori rezervorul cu apă rece pentru a înlătura tot oțetul rămas.

Goliți rezervorul pentru a evita pătrunderea lichidului la timer sau udarea cablului de alimentare.

Ștergeți foarte bine, cu o cârpă uscată, suportul cu corpul motor. Nu folosiți alte substanțe de eliminare a depunerilor de tartru cu excepția oțetului obițnuit.

Strângerea elementelor componente și depozitarea

Coțurile au fost astfel proiectate încât să poată fi puse unul în celălalt și să ocupe mai puțin loc decât în cazul aparatelor tradiționale de fierbere în aburi.

Ațezați coțurile în ordine inversă: puneți coțul cel mai mare pe suportul cu blocul motor, introduceți coțul mijlociu în el iar coțul mic în cel mijlociu. Puneți apoi tava pentru suc în coțul cel mai mic (va trebui să forțați puțin ca să intre), întoarceți recipientul pentru orez cu fundul în sus și ațezați-l pe tava pentru suc. Culcați separatorul și puneți-l pe recipientul pentru orez și apoi puneți capacul. În acest fel înălțimea totală este mai mică de 270 mm.

Parametri tehnici:

Putere: 600-700 W / 220-240 V~ / 50 Hz

Ecologia – Protecția mediului

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coț de gunoi tăiat”, acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoiului menajer și, în consecință, nu poate fi aruncat la coțul de gunoi.

Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, și care au ca scop colectarea aparaturii pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 2.20kg e

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81 fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl www.optimum.hoho.pl

IMPORTATOR:

CE

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
  Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
  OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Metro Cash &Carry Moldova,
  bd. Stefan cel Mare si Sfant nr. 65 Chisina

Legume		
Sparanghel	400 g	15 minute
Mazăre verde	400 g	18-20 minute
Brocoli	400 g	15 minute
Varză de Bruxelles	400 g	15-18 minute
Varză	1 căpățână, fără miez și tăiată în jumătăți de sfert	20 minute
Morcovi, felii	400 g	15 minute
Conopidă	1 căpățână, curățа	15 minute
Porumb pe cocean, proaspăt		15 minute
Ciuperci proaspete	200 g	10-13 minute
Fasole verde păstăi	400 g	12-15 minute
Ardei, fără semințe, tăiați felii	Un ardei întreg	10 minute
Cartofi albi obișnuiți, curățați de coajă și feliați	900 g	20 minute
Cartofi noi, întregi	10-12	20 – 25 minute
Spanac, proaspăt	250 g	10 minute
Carne		
Pui întreg (ne-umplut)	Sub 1,5 kg	60-70 minute
Nu puneți la fiert păsări cu o greutate mai mare de 1,5 kg. Dimensiunile acestora nu permit circulația corespunzătoare a aburului și există posibilitatea ca pasărea să nu fie pătrunsă. Nu umpleți cu umplutură. După 30 de minute completați cantitatea de apă.		
Piept de pui (file fără os)(În funcție de mărime și grosime)	400 g	20 – 30 minute
Cremwurțti (înainte de a fi puți la fiert vor trebui înțepați cu furculița)	400 g	15 minute
Pețte și fructe de mare		
Scoici comestibile, proaspete	400 g	20 – 30 minute
Scoicile pe care le găsițe deja desfăcute înainte de punerea la fiert vor trebui aruncate. Gătiți în aburi până când cochiliile se vor deschide complet.		
Creveți, proaspeți	400 g	6-8 minute
Cozi de homar, congelate	Două bucăți	20 – 22 minute
File de pețte proaspăt, 6-13 mm grosime, macrou, păstrăv, etc.	200 g	10 minute
Cotlet de pețte, proaspăt, 19-25 mm grosime, somon, ton, etc.	200 g	35 – 40 minute
Orez, fulgi și produse făinoase		
Orez alb, 2 porții	200 g cu 300 ml de apă	35 – 40 minute
Orez brun, 2 porții	200 g cu 300 ml de apă	45 – 50 minute (completați apa din rezervor)
Cous-cous, 2 porții	150 g cu 300 ml de apă	10 – 12 minute
Paste (spaghetti), 2 porții	100 g cu 500 ml de apă	20 minute

Преди използване моля прочетете настоящата инструкция и я съхранявайте на сигурно място. Ако дадете на някой друг пароварката, заедно с нея дайте и инструкцията.
Отстранете всички опаковъчни материали, но ги запазете, докато не се убедите, че пароварката работи, както трябва. На пароварката може да е залепена лепенка с описание на характеристиките й – свалете я.

ВАЖНИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При ползване на електрически уреди е необходимо да се прилагат основните правила за безопасност, включително и тези:

1. Не слагайте във вода или други течности захранващия кабел, щепсела или модула на подставката на уреда. Не използвайте пароварката в банята или близо до каквито и да било източници на вода; не я използвайте извън сградата.

ВНИМАНИЕ: Опасност от токов удар

2. Уредът не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с ограничени физически, допирни и психически способности, а също така не притежаващи съответния опит или знания, ако тяхната работа няма да се извършва под надзор или не са им предоставени инструкциите за употреба на уреда, от лице отговорно за тяхната безопасност.
   Децата трябва да са под надзор, за да сте сигурни, че не използват уреда за игра.
3. Не слагайте в пароварката замразено месо или пилета – преди използване продуктите трябва да са напълно размразени.
4. Напълнете резервоара с вода до максималното ниво (890 мл), но не и над него. Ако резервоарът е препълнен, врящата вода може да излезе и да повреди уреда.
5. Не докосвайте горещите повърхности на модула на подставката, капака, кошниците, съда за ориз или подставката за сок.
6. Използвайте кухненски ръкавици или кърпа, когато сваляте капака, изваждате кошниците, подставката за сок или съда за ориз, и ги вдигайте за дръжките им.
7. Не посягайте над уреда. От вентилационните отвори, кошниците и модула на подставката.
8. Пазете ръцете и лицето си далеч от парата, която излиза при вдигане на капака, кошниците, подставката за сок или съда за ориз.
9. Поставете пароварката върху стабилна, хоризонтална и устойчива на температура повърхност, близо до електрически контакт и на място, до което нямат достъп деца.
10. Не допускайте захранващият кабел да виси над ръба на плота, от където може случайно да се дръпне или притисне, особено ако наблизо има деца.
11. Не използвайте пароварката близо до пердета, полици или шкафове, тъй като парата може да ги повреди.
12. Не покривайте кошниците с хартия, фолио и др., тъй като това блокира достъпа на парата.
13. Не покривайте пароварката, докато я използвате.
14. Не поставяйте пароварката върху или близо до кухненска електрическа или газова печка, пазете захранващия кабел от горещи повърхности.
15. Извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт, когато не използвате пароварката, преди да го пренесете или почистите. Преди почистване и оставяне за съхранение пароварката трябва изцяло да изстине.
16. Не използвайте аксесоари и допълнителни принадлежности различни от тези, които производителят е доставил.
17. Не използвайте пароварката за цели, различни от описаните в настоящата инструкция.
18. Не използвайте пароварката, ако не работи, както трябва, повреден е захранващият й кабел или щепселът. В пароварката няма части, които потребителят да може сам да поправи. Пароварката трябва да се върне за поправка или замяна, за да се избегнат евентуалните опасности.
19. Всички поправки трябва да се извършват в оторизиран сервиз.

Внимание: Уредът може да бъде включен само в контакт със заземяване.

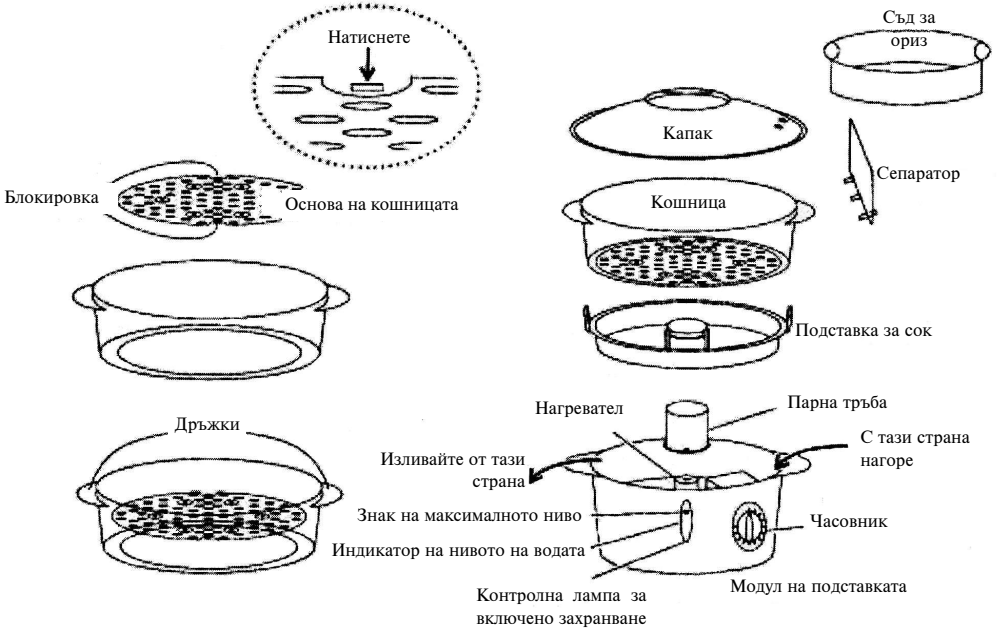
Уредът е предназначен само за домашно използване.

Приготвяне за упортеба

След като почистите уреда, включете го и оставете да работи за 30 минути, без да поставяте вътре каквато и да е храна. Леката миризма на изгоряло по време на този процес е напълно нормална. Моля не забравяйте за подходящата вентилация. След това време изплакнете тавичките във вода и изсушете всичките части. Тази дейност се изисква само по време на първата употреба.

Подготовка

1. Поставете пароварката върху стабилна, хоризонтална и устойчива на температура повърхност, близо до електрически контакт и на място, до което нямат достъп деца.
2. От пароварката ще излиза пара, така че не я поставяйте близо до пердета, под полици или шкафове, нито близо до всякакви предмети, които могат да се повредят от парата.
3. Скъсете захранващия кабел, като го навиете около мястото, което служи за прибиране на кабела под модула на подставката.



4. Необходимо е да имате под ръка чинии или подноси, на които да можете да поставите кошниците след варенето, тъй като от тях ще тече вода. През това време ще можете да извадите черпак, щипци и др. прибори, необходими за изпразване на кошниците. Пригответе кухненски ръкавици или кърпа, за да са под ръка.
5. Поставете парната тръба около нагревателя.
6. Кипнете 890 мл вода в чайник.

Напълване на резервоара

7. Напълнете резервоара с вряща вода до знака на максималното ниво (890 мл).
8. Не добавяйте нищо към водата. Подправки, марина и др. могат да повредят повърхността на резервоара и нагревателя.

Доливане на вода

9. Ако искате да варите на пара повече от 40 минути, доливайте вода в резервоара на всеки 20 минути или когато нивото на водата се намали до половина.
   а) Използвайте вряща вода.
   б) Бавно я наливайте в резервоара през дръжките на модула на подставката.
   в) Следете индикатора на нивото на водата – не надвишавайте максималното ниво.
   г) Наливайте водата бавно, за да не я разлеете.

Подставка за сок

Подставката за сок предпазва резервоара и нагревателя от соковете, които се отделят от хранителните продукти, когато те се варят. Ако някаква течност премине във водата в резервоара, тя може да повреди нагревателя и повърхността на резервоара.

Напълване на кошниците

10. Поставете подставката за сок върху резервоара, а след това:
    при 1 кошница: поставете долната кошница (най-малката) върху подставката за сок и подредете продуктите в кошницата;
    при 2 кошници: поставете втората кошница (средната) върху долната кошница, така че ръбът на долната й страна да пасне във вътрешната стена на долната кошница, а след това напълнете тази кошница с продукти;
    при 3 кошници: поставете третата кошница (най-голямата) върху втората кошница, така че ръбът на долната й страна да пасне във вътрешната стена на долната кошница, а след това напълнете тази кошница с продукти;
11. За да бъде възможна циркулацията на парата:
    а) Подреждайте продуктите в кошниците свободно;
    б) Ако това е възможно, подреждайте продуктите на един ред;
    в) Оставяйте разстояние между отделните парчета;
    г) При подреждане на редовете в кошниците, оставяйте разстояние между отделните парчета на всеки ред.
12. За да се сварят равномерно продуктите:
    а) Стремете се да нарязвате всички хранителни продукти в кошницата на парчета с приблизително еднакви размери;
    б) Подреждайте по-големите парчета или продукти, изискващи повече време за сваряването си, по-близо до резервоара с вода;

в) Подреждайте по-малките парчета или продуктите, изискващи по-кратко време за сваряването си, по-далеч от резервоара с вода;

г) Не се притеснявайте, че продуктите ще се разварят – варенето на пара е сравнително безопасен метод за готвене и няколко допълнителни минути общо взето нямат голямо значение;

д) Не разварявайте рибата – месото ѝ след разваряване губи вкусовите си качества.

Внимание: Сокът от горната кошница ще се стича в долната кошница. Не подреждайте продукти с фин вкус и мирис под продукти с интензивен вкус и мирис или зеленчуци под мазни продукти.

Варене на пара

13. Сложете капака отгоре, така че ръбът му да пасва към външната стена на горната кошница.
14. Пъхнете щепсела на кабела на модула на подставката в електрическия контакт; ако електрическият контакт има изключвател, включете го, а след това настройте часовника на необходимото време за варене (до 60 минути).
15. Контролната лампа за включено захранване ще светне и ще остане светната, докато часовникът не се върне на нула.
16. Когато часовникът се върне на нула и варенето на пара свърши, пароварката сама ще се изключи, а контролната лампа за включено захранване ще изгасне. Часовникът има механична, а не електронна конструкция, така че може да тиктака още малко след изключване на варенето.

Варене повече от 40 минути

17. Ако имате намерение да варите продуктите на пара повече от 40 минути,
    а) наблюдавайте нивото на водата и / или часовника и долейте вода, когато нивото в резервоара намалее до около половината или
    б) настройте часовника на половината време на варене, а звуковият сигнал ще ви припомни, че е необходимо да долеете вода в резервоара.
18. За да сварите голяма порция от даден продукт цяла, като например цяло пиле, започнете от стъпка 10 (а) (виж по-горе), а след това:
    а) Сложете пилето в долната кошница;
    б) Натиснете блокировките в посока към средата на подставката;
    в) Извадете подставката навън;
    г) Поставете втората кошница в горната стена на първата кошница;
    д) Сложете капака на втората кошница.

Внимание: Не изваждайте подставката от долната кошница. Подреждането на продуктите върху подставката за сок не е добра идея.

Изпарение на водата

19. Уредът има термостат, който представлява защита в случай че водата се изпари.
20. Препоръчва се все пак да се избягват такива ситуации, тъй като губите контрол върху процеса на варене.
21. В случай че се случи водата да се изпари цялата, термостатът ще изключи захранването, но контролната лампа за включено захранване ще продължи да свети.
22. Термостатът ще се включва и изключва периодически, докато не се сетите да долеете вода или часовникът не се върне на нула и изключи пароварката.
23. Настройте часовника на нула, оставете пароварката да изстине няколко минути, а след това налейте догоре вряща вода и отново настройте часовника на желаното време за по-нататъшно варене.
24. Когато пресмятате времето, необходимо за по-нататъшното варене, имайте предвид общото време на варене на пара и интервала от време между свършването на водата и повторното включване, тъй като процесът на варене не е престанал веднага след изпаряването на водата от резервоара.

Изпразване на кошниците

25. Когато часовникът се върне на нула, ще се чуе звуков сигнал, контролната лампа за включено захранване ще изгасне и пароварката ще се изключи.
26. Извадете щепсела на кабела на модула на подставката от електрическия контакт.
27. Всичко ще е горещо – използвайте кухненски ръкавици или кърпи и хващайте само за дръжките.
28. От кошниците ще излиза пара – дръжте ръцете и лицето си далеч пространството над пароварката. Не се навеждайте над нея.
29. Преди да вдигнете капака, нагласете го под ъгъл така, че парата да не излиза към вас.
30. Сложете капака върху чиния или поднос.
31. Извадете кошниците и ги поставете върху чинии или подноси, преди да поднесете ястията.
32. Внимателно извадете подставката за сок – освен че тя е много гореща, ако сокът се разлее, могат да останат петна.
33. Ако в резервоара остане вода, оставете я там, докато изстине, а след това я излейте през една от дръжките, за да не влезе вода в часовниковия механизъм за включване и да не се намокри щепселът на захранващия кабел.

Време на варене

Времето, дадено в инструкцията на последната страница, се отнася за единичен ред хранителни продукти в долната кошница, когато се използва само тя. Ще трябва да удължите това време, ако:

а) използвате две или три кошници, тъй като това същото количество пара ще трябва да свари по-голямо количество продукти.

б) някакъв вид продукт се вари във втората или третата кошница; най-общо казано, колкото по-далеч от нагревателя се намира даден продукт, толкова по-дълго трае варенето му;

в) продуктът е разположен в кошницата на много редове.

Ще трябва да експериментирате, за да определите времето и разположението, подходящо за всички ваши любими продукти и техните комбинации.

Рибата е сварена, когато стане непрозрачна на вид и лесно се раздробява на парчета. Месото трябва да се вари, докато стичащият се сок не стане прозрачен. Листните зеленчуци се варят възможно най-кратко, за да се запази зеленият им цвят и да не се размекнат.

Ако сложите продуктите в хладна вода, процесът на варене ще спре.

Съд за ориз

Когато варите ориз, освен водата в резервоара е необходимо да налеете вода също в съда с ориз. Вместимостта на водата, доляна в съда с ориз, трябва да е приблизително 1j пъти вместимостта на самия ориз.

Съдът за ориз трябва да бъде разположен в най-високата кошница. Соковете от другите продукти биха променили вкуса на ориза, а допълнителната течност би причинила разваряване на ориза на каша.

Сепаратор

Подходящ е за разделяне на най-малката кошница по средата, но може да се постави също така във всяка от кошниците.

ПОДДЪРЖАНЕ

Преди да пристъпите към почистването на пароварката, извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт и оставете пароварката да изстине изцяло.

Почистване

Измийте капака, съда за ориз, кошниците, сепаратора, подставката за сок и парната тръба с топла сапунена вода, а след това внимателно ги изплакнете и подсушете.

Не се препоръчва използването на съдомиялна машина за тази цел, тъй като това може да доведе до повреждане на покритието на повърхността на кошниците и др.

Изтрийте модула на подставката отвътре и отвън с помощта на влажна кърпа. Трудните за отстраняване петна можете да измиете с помощта на малко количество препарат за миене на съдове, но не забравяйте да изплакнете всички замърсявания, преди да използвате пароварката отново.

Не слагайте модула на подставката във вода или други течности. Не използвайте абразивни почистващи средства нито разтворители.

Отстраняване на котления камък

С течение на времето на вътрешната повърхност на резервоара и на нагревателя може да се образува котлен камък. Тези отлагания ще влошат ефективността на пароварката и могат да съкратят живота му.

Камъкът може да се отстрани, като се влее в резервоара 600 мл прозрачен оцет, щепселът на захранващия кабел се включи в контакта, а часовникът се настрои на 20 минути. Внимавайте при извършване на тези действия кухнята да се проветрява, тъй като нагряваният оцет издава неприятна миризма.

По време на отстраняване на котления камък не слагайте кошниците, съда за ориз или капака.

След 20 минути оставете пароварката да изстине изцяло, след това излейте оцета и изплакнете резервоара няколко пъти със студена вода, за да отстраните останалия оцет.

Изливайте водата откъм края на резервоара, за да не влезе вода в часовника отпред и да не се намокри щепселът на кабела отзад на пароварката.

Подсушете добре модула на подставката.

Не използвайте никакви други средства освен прозрачния оцет и не прилагайте никакви готови препарати за отстраняване на котлен камък.

Поставяне на кошниците една в друга и съхраняване

Кошниците са проектирани по начин, който позволява те да бъдат поставени една в друга, така че по време на съхраняване да заемат по-малко място отколкото традиционните съдове за варене на пара.

Обърнете реда на поставяне на кошниците. Сложете най-голямата кошница върху модула на подставката, сложете средната кошница вътре в голямата, а после най-малката кошница вътре в средната. След това поставете подставката за сок вътре в най-малката кошница (влиза плътно), обърнете съда за ориз с дъното нагоре и го сложете върху подставката за сок. Обърнете сепаратора настрани и го сложете върху съда за ориз, а накрая сложете капака върху всичко това. Цялата височина е по-малка от 270 мм.

Технически характеристики:

Мощност: 600-700 Вт / 220-240 В~ / 50 Гц

Екология – Опазване на Околната Среда

Символът „зачеркнат резервоар за смет” поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначените за тази цел резервоари.

Непотребният или изконсумиран електрически уред трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни резултати влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продуктът.

Тегло: 2.20кг

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81 fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl www.optimum.hoho.pl

Вносител; Метро Кеш енд Кери България ЕООД
ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградско шосе 7-11км
Тел. 02/9762 333

Зеленчуци		
Ангинари, пресни	2-3 средна големина	40-45 минути (доливайте вода в резервоара)
Аспержи	400 г	15 минути
Зелен грах	400 г	18-20 минути
Броколи	400 г	15 минути
Брюкселско зеле	400 г	15-18 минути
Зеле	1 глава, без кочана и разрязана на осем	20 минути
Моркови, кръгчета	400 г	15 минути
Карфиол	1 глава, изчистена	15 минути
Кочани царевица, прясна		15 минути
Гъби, пресни	200 г	10-13 минути
Зелен боб на шушулки	400 г	12-15 минути
Чушки, без семки и нарязани	1 цяла чушка	10 минути
Цели картофи, млади	10-12	20-25 минути
Спанак, пресен	250 г	10 минути
Месо и пилета		
Цяло пиле (без плънка)	до 1,5 кг	60-70 минути
Не се опитвайте да варите пилета, които тежат повече от 1,5 кг. Техните размери не позволяват на парата правилно да циркулира и те може да не се сварят както трябва. Не пълнете пилето с плънка. Долейте вода в резервоара след 30 минути.		
Пилешки гърди (филе без кокал) (в зависимост от размерите и дебелината)	400 г	20-30 минути
Кренвирши, наденички (преди варене набодете)	400 г	15 минути
Риби и морски продукти		
Миди за ядене, пресни	400 г	20-30 минути
Изхвърлете мидите, които са се отворили преди варенето. Варете на пара, докато мидите изцяло се отворят. Изхвърлете мидите, които не се отворят при варенето.		
Скариди, пресни	400 г	6-8 минути
Опашка от омар, замразена	2 парчета	20-22 минути
Филе от риба, прясно, с 6-13 мм дебелина, плоски риби, скумрия, пъстърва и др.	200 г	10 минути
Парчета риба, прясна, с 19-25 мм дебелина, сьомга, треска, риба тон и др.	200 г	
Ориз, ядки и тестени изделия		
Бял ориз, 2 порции	200 г с 300 мл вода	35-40 минути
Кафяв ориз, 2 порции	200 г с 300 мл вода	45-50 минути (доливайте вода в резервоара)
Кускус, 2 порции	150 г с 300 мл вода	10-12 минути
Макарони (спагети), 2 порции	100 г с 500 мл вода	20 минути

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА

от датата на продажбата

Вид и модел на уреда	
Фабричен номер	
Фактура номер	*Дата*
Купувач	
Адрес	
Извършил монтажа	

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач	*Купувач*

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

1. Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период изделието покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервизи.
2. Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METPO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
3. Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

1. Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
2. Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
3. Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
4. Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
5. Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
6. При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента,последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

CE

ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОНТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕКТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благоевград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благоевград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свещаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Калоян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- ВЕК"

Перед використанням, прочитайте, будь ласка цю інструкцію і зберігайте її в безпечному місці. Купуючи пароварку комусь у подарунок, до неї необхідно прикласти інструкцію.

Усунути всі пакувальні матеріали, однак треба їх зберігати так довго, поки не переконаєтеся в правильній роботі пароварки. На пароварці може знаходитися наклейка, що вказує її характеристики - треба її усунути.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час користування електроустановками, треба дотримуватися основних правил безпеки, включаючи вказані нижче:

1. Не можна занурювати мережний кабель, вилку або блок підставки у воду або іншу рідину. Не можна користуватися пароваркою у ванній кімнаті або поблизу яких-небудь джерел води, а також назовні будинків.

УВАГА: Небезпека ураження електричним струмом.

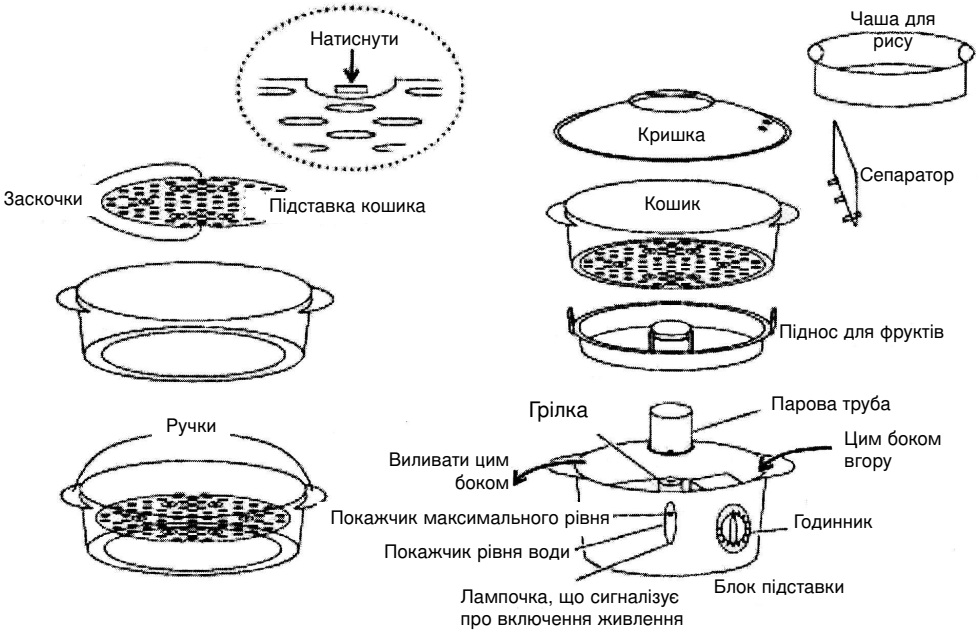
2. Пристрій не призначений для обслуговування особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, емоційними або психічними здібностями, або особами, що не володіють відповідним досвідом або знанням, якщо їх робота не відбуватиметься під наглядом або їм не буде повідомлена інструкція з обслугову- вання пристрою особою, яка відповідає за їх безпеку.
   Діти повинні залишатися під наглядом, щоб мати упевненість у тому, що вони не скористаються пристроєм для забави.
3. Не можна завантажувати в пароварку заморожене м'ясо або птицю - перед використанням продукти необхідно цілком розморозити.
4. Наповнити ємність до зазначеного максималного рівня (890 мл), але не вище його. Якщо ємність переповнена, вода що кипить може бризнути і пошкодити пароварку.
5. Не можна торкатися до гарячих поверхонь блоку підставки, кошиків, чаші для рису або підносу для фруктів.
6. Необхідно користуватися захисними кухонними рукавичками або ганчіркою при підніманні кришки, витягуванні кошиків, підносу для фруктів або миски для рису, піднімати за допомогою ручек.
7. Не протягати руку над пароваркою. З вентиляційних отворів, кошиків і блоку підставки буде виходити пара.
8. Необхідно тримати руки й обличчя далеко від пари при підніманні кришки, кошиків, підносу для фруктів або миски для рису.
9. Необхідно установити пароварку на стабільній, горизонтальній і термостійкій поверхні, поблизу електричного гнізда й у місці недоступному для дітей.
10. Мережний кабель не повинен звисати за край стільниці, тому що можна його випадково схопити або прищемити, особливо коли поруч грають діти.
11. Не можна користуватися пароваркою поблизу фіранок, полиць або шафок, тому що пара, що виходить може їх пошкодити.
12. Не можна вистилати кошика папером, плівкою та ін., тому що це приводить до блокування витрати пари.
13. Не можна прикривати пароварку під час роботи.
14. Не можна встановлювати пароварку поблизу кухонної плити або пальника, мережний кабель зберігати далеко від гарячих поверхонь.
15. Необхідно виймати вилку мережного кабелю з електричного гнізда, після закінчення роботи пароварки і перед її транспортуванням у місце зберігання, а також перед очищенням. Перед очищенням і зберіганням, необхідно зачекати до повного охолодження пароварки.
16. Необхідно користуватися аксесуарами і додатковим оснащенням, що поставляються тільки виробником.
17. Необхідно використовувати пароварку тільки згідно з призначенням, зазначеним в інструкції.
18. Треба припинити використання пароварки після виявлення неправильної роботи, або ушкодження мережного кабелю або вилки. У пароварці немає частин, ремонт яких може здійснюватися споживачем. Пароварку необхідно здати в ремонт, щоб уникнути небезпеки.
19. Усі ремонти повинні здійснюватися тільки авторизованим сервісом.

Увага: Пароварку підключати тільки до розетки з захисним контактом.

Пристрій призначений тільки для домашнього використання.

Підготовка до застосування

Після виконання чистки пристрою належить увімкнути його та залишити на 30 хвилин без розміщення усередині будь-яких продуктів. Запах горілого, який відчувається під час цього процесу, є нормальним явищем. Просимо пам'ятати про відповідну вентиляцію. Після закінчення цього часу належить ополоснути тарелі у воді та осушити усі частини. Ці дії вимагаються тільки під час першого застосування.



Підготовка

1. Установити пароварку на стабільній, горизонтальній і термостійкій поверхні, поблизу електричної розетки й у місці недоступному для дітей.
2. Не можна користуватися пароваркою поблизу фіранок, під полками або шафами та ін., тому що пара, яка виходить може їх пошкодити.
3. Скоротити мережний кабель шляхом його змотування в місці, призначеному для приховання кабелю під блоком підставки.
4. Тримати під рукою тарілки або піднос для відкладання кошиків після варіння, тому що буде з них стікати вода. Найкраще спорожнювати кошики розливальною ложкою, щипцями та ін. приладдями. Підготувати кухонні рукавички (або мати під рукою ганчірку).
5. Установити парову трубу навколо грілки.
6. Скип'ятити 890 мл води в чайнику.

Наповнення ємності

7. Наповнити ємність киплячою водою до зазначеного максимального рівня (890 мл).
8. Нічого не додавати у воду. Приправи, маринади та ін. можуть пошкодити поверхню ємності і грілки.

Доливання води

9. Якщо хочете варити пароваркою більш ніж 40 хв. або якщо рівень води зменшиться до половини, треба в ємність наливати воду через кожні 20 хв.
   а) використовувати киплячу воду;
   б) вливати її повільно в ємність через бічні ручки блоку підставки;
   в) звертати увагу на покажчик рівня води - не допускати перевищення максимального рівня.
   г) вливати воду повільно, щоб уникнути розливу.

Піднос для фруктів

Піднос для фруктів захищає ємність і грілку від соків, що утворюються від харчових продуктів, які піддаються варінню. Якщо яка-небудь рідина попаде у воду в ємності, вона може пошкодити грілку і поверхню ємності.

Наповнення ємності

10. Поставити піднос для соку нагорі ємності, далі у випадку:
    1 кошик: покласти нижній кошик (найменший) нагорі підносу для соку і розмістити продукти в кошику;
    2 кошика: покласти другий кошик (середній) нагорі нижнього кошика таким чином, щоб край його нижньої частини увійшов у внутрішню стінку нижнього кошика, потім наповнити цей кошик продуктами.
    3 кошика: покласти третій кошик (найбільший) нагорі другого кошика таким способом, щоб край його нижньої частини увійшов у внутрішню стінку другого кошика, а потім наповнити цей кошик продуктами.

11. Щоб циркуляція пари була можливою:
    а) продукти треба укладати в кошик свободно;
    б) по можливості, продукти укладати в один шар;
    в) залишити відстань між окремими кусками;
    г) при укладанні шарів у кошиках, залишити відстань між окремими кусками в кожному шарі.
12. Щоб варіння було рівномірним:
    а) порізати всі куски продуктів у кошику на куски однакового розміру;
    б) великі куски або продукти, що вимагають більше часу для варіння укладати ближче до ємності з водою;
    в) укладати менші куски або продукти з коротким часом варіння подалі від ємності з водою;
    г) не турбуйтеся, продукти не розварюються - варіння парою є делікатним методом підготовки блюд і кілька додаткових хвилин не мають великого значення;
    д) не розварювати рибу - м'ясо риб після розварювання втрачає смакові якості.

Увага: Сок з верхнього кошика буде стікати в нижній кошик. Краще не укладати продукти з делікатним смаком і запахом нижче продуктів з більш інтенсивним смаком і запахом, або овочів нижче жирних продуктів.

Варіння парою

13. Покласти кришку нагорі таким способом, щоб її край збігався з зовнішньою стінкою верхнього кошика.
14. Підключити вилку кабелю блоку підставки в стінну розетку, якщо стінна розетка містить вимикач, уключити його, а потім установити годинник на необхідний час варіння (до 60 хвилин).
15. Лампочка, що сигналізує про включення живлення запалюється і буде світитися поки годинник не покаже значення нуль.
16. Коли годинник покаже значення нуль і варіння парою завершиться, пароварка автоматично виключиться, лампочка, що сигналізує про включення живлення погасне. Годинник має не електронну, але механічну конструкцію, тому може цокати ще якийсь час після виключення варіння.

Варіння, що продовжується більш 40 хвилин

17. Якщо хочете варити парою більш ніж 40 хвилин, необхідно:
    а) спостерігати за рівнем води і /або годинником і долити воду, якщо рівень у ємності понизиться до близько половини або;
    б) установити годинник на половину часу варіння, тоді дзвінок нагадає про необхідність долити воду в ємність.
18. Щоб зварити повністю велику порцію продукту, напр. ціле курча, треба почати з раніш описаного кроку 10 (а), а далі:
    а) розмістити курча в нижньому кошику;
    б) натиснути кріпильні засувки в напрямку середини підставки;
    в) вийняти підставку;
    г) приладити другий кошик у верхню стінку першого кошика; д) покласти кришку на другий кошик.

Увага: не виймати підставки з нижнього кошика. Укладання продуктів на підносі для соків не є доброю ідеєю.

Википання води

19. Пароварка оснащена термостатом для захисту пароварки при википанні води.
20. Однак рекомендується уникати таких ситуацій, тому що можна втратити контроль над процесом варіння.
21. У випадку википання всієї води, термостат виключить живлення грілки, але лампочка, що сигналізує про включення пароварки буде світитися.
22. Термостат буде періодично включатися і виключатися поки не дольєте воду або поки годинник не покаже значення нуль і виключите пароварку.
23. Пароварку треба установити на нуль, зачекати декілька хвилин до її охолодження, а потім налити доповна киплячу воду і повторно установити годинник на необхідний час для подальшого варіння.
24. При розрахунку необхідного часу для подальшого варіння, треба врахувати загальний час попереднього варіння парою і частиниу часу між википанням води і повторним включенням, тому що процес варіння не припинився негайно після википання води в ємності.

Спорожнювання

25. Коли годинник покаже значення нуль, прозвучить звук дзвінка, лампочка, що сигналізує про включення живлення погасне і пароварка виключиться.
26. Вийняти вилку кабелю блоку підстави зі стінної розетки.
27. Усе буде гарячим - користуватися кухонними рукавичками або ганчіркою - схоплювати за ручки.
28. Пара буде виходити з кошиків - тримати руки та обличчя далеко від областей над пароваркою. Не можна нахилятися над нею.
29. При підніманні кришки, установити її під кутом таким способом, щоб пара не булла направлена на вас.

30. Покласти кришку на тарілку або на піднос.
31. Вийняти кошики і покласти їх на тарілки або підноси перед подачею блюд.
32. Дотримуйтеся обережності при вийманні підносу для соку - він дуже гарячий, а розлитий сік залишає плями.
33. Вода, що залишилася в ємності повинна в ній знаходиться до моменту охолодження пароварки, а потім її треба вилити через одну з ручок, щоб уникнути попадання води в годинниковий вмикач або змочування вилки живильного кабелю.

Час варіння

Час, зазначений в інструкції на останній сторінці вказаний для окремого шару харчових продуктів у нижньому кошику, що використовується самостійно. Треба подовжити цей час якщо:

а) використовуються два або три кошики, тому що така ж сама кількість пари потрібна для підігріву більшої кількості продуктів;
б) якийсь особливий вид продукту вариться в другому або третьому кошику; чим дальше продукт розміщений від грілки, тим більше часу потрібно для його зварення;
в) продукт розміщений у кошику в багатьох шарах.

Треба зробити експерименти для встановлення часу і відповідного розміщення для всіх улюблених блюд та їхніх комбінацій.

Риба вважається звареною якщо її м'ясо має непрозорий вигляд і можна його легко порізати на куски. М'ясо треба варити стільки часу, скільки стікаючий соус є прозорим. Листяні овочі повинні варитися як найкоротше для збереження твердості і зеленого кольору.

Занурення в охолоджену воду припиняє процес варіння.

Чаша для рису

Під час варіння рису, крім води в ємності, треба долити воду також у чашу для рису. Обсяг води доданої в чашу з рисом, повинен складати близько 1,25 обсягу самого рису.

Чашу для рису треба розмістити в найвищому кошику.

Сік від інших продуктів змінить смак рису, натомість додаткова рідина сприяє разварюванню рису на кашку.

Сепаратор

служить для перегородження найменшого кошика, хоча можна його вставити в кожний інший кошик.

ЗБЕРІГАННЯ

Перед очищенням, необхідно вийняти вилку живильного кабелю зі стінної розетки і залишити пароварку для повного охолодження.

ЧИЩЕННЯ

Помити кришку, чашу для рису, сепаратор, піднос для соку і парову трубу в теплій воді з милом, потім добре обмити водою й висушити.

Не рекомендується користуватися посудомийочною машиною, тому що це може призвести до пошкодження покриття на поверхні кошиків та ін.

Витерти блок підставки всередині і зовні за допомогою вологої ганчірки. Плями, що важко усуваються можна змити за допомогою невеликої кількості засобу для миття посуду, але треба пам'ятати про необхідність повного усунення всіх забруднень перед повторним використанням пароварки.

Не допускається вкладати блок підставки у воду і занурювати його в які-небудь інші рідини.

Необхідно відмовитися від застосування абразивних миючих засобів і розчинників.

Видалення камня

З часом, на внутрішній поверхні ємності і на грілці може відкладатися камінь. Осад стане причиною погіршення ефективності пароварки і може зменшити термін її придатності.

Камінь можна усунути вливаючи в ємність 600 мл прозорого оцту, вставити вилку живильного кабелю в розетку й установити годинник на 20 хвилин.

Забезпечити добре провітрювання кухні під час виконання цієї дії, тому що оцет, що підігрівається, виділяє неприємний запах.

Під час очищення від каменю, не вкладати кошики, чаші для рису або кришку.

Через 20 хвилин залишити пароварку до повного охолодження, вилити оцет і декілька разів промити ємність холодною водою, для усунення всіх залишків оцту.

Виливати дотримуючись обережності, щоб уникнути попадання рідини в годинник або замочування вилки пароварки.

Рительно витерти досуха блок підставки.

Не застосовувати інші засоби для усунення каменю, крім прозорого оцту.

Поставяне на кошниците една в друга и Розбирання і зберігання

Кошики розроблені таким чином, щоб забезпечити їхнє розбирання для більш простого складування у порівнянні з традиційними пароварками.

Необхідно змінити черговість укладання кошиків. Покласти самий великий кошик на блоці підставки, укласти середній кошик

всередину нього, потім найменший кошик всередину середнього кошика. Установити піднос для соку всередину найменшого кошика (входить тісно), повернути чашу для рису дном вгору і покласти на підносі для соку. Повернути сепаратор на бік і установити на чаші для рису, а потім прикрити кришкою. Загальна висота складає менш як 270 мм.

Технічна характеристика:
Потужність: 600-700 Вт
Напруга: 220-240 В
Частота: 50 Гц

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття", вказаний на електрообладнанні або упаковці показує, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і не треба його викидати у призначені для того контейнери.

Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання необхідно здати в спеціально виділені з цією метою пункти збору відходів, передбачені для здачі електрообладнання, що підлягає утилізації.

Таким способом будь-яке домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище і надають можливість рекуперації матеріалів, із яких виготовляється даний виріб.

Вага: 2.20кг e

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

ІМПОРТЕР:
ТОВ "Експо-сервіс Україна"
01103, Україна, м. Київ,
бульвар Дружби Народів, 10
Що до листів:
01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18
UA@expo-service.com.pl
тел. 045 2290660

Овочі		
Артишок свіжий	2-3 середнього розміру	40-45 хвилин (доливати воду в ємність)
Спаржа	400 г	15 хвилин
Зелений горошок	400 г	18-20 хвилин
Броколі	400 г	15 хвилин
Брюссельська капуста	400 г	18 хвилин
Капуста	1 голівка без качана порізана на вісімку.	20 хвилин
Морква, скибочки	400 г	15 хвилин
Кольорова капуста	1 голівка очищена	15 хвилин
Кукурудза в качанах, свіжа		15 хвилин
Гриби, свіжі	200 г	10-13 хвилин
Стручкова квасоля	400 г	12-15 хвилин
Паприка без зерен порізана	1 ціла паприка	10 хвилин
Картопля біла загального призначення, очищена і порізана	900 г	20 хвилин
Картопля молода, ціла	10-12	20-25 хвилин
Шпинат свіжий	250 г	10 хвилин
М'ясо і птиця		
Ціле курча (без фаршу)	до 1,5 кг	60-70 хвилин
Не можна варити курчат з вагою більш як 1,5 кг. Їхній розмір стане перешкодою для відповідної циркуляції пари і птиця може неповністю зваритися. Не фарширувати курчати. Долити воду в ємність через 30 хвилин.		
Філе курчати (без кісти) (залежно від розміру і товщини)	400 г	20-30 хвилин
Сосиски (тонкі) (перед варінням наколоти)	400 г	15 хвилин
Риба і фрукти моря		
Молюски свіжі	400 г	20-30 хвилин
Викинути відкриті молюски перед варінням. Варити парою поки молюски цілком не відкриються. Викинути ті, що не відкрилися під час варіння.		
Креветки свіжі	400 г	6-8 хвилин
Хвіст омара морожений	2 кусочка	20-22 хвилин
Рибне філе, 6-13 мм товщини, камбала, макрель, форель та ін.	200 г	10 хвилин
Рибні котлети свіжі , 19-25 мм товщини, лосось, тріска, тунець та ін.	200 г	
Рис, хлопья, борошняні вироби		
Рис білий, 2 порції	200 г з 300 мл води	35-40 хвилин
Рис коричневий, 2 порції	200 г з 300 мл води	45-50 хвилин (доливати воду в ємність)
Крупа „Кускус" 2 порції	150 г з 300 мл води	10-12 хвилин
Макарони (спагетті), 2 порції	100 г з 500 мл води	20 хвилин